	SCHEDA TECNICA PRODOTTO SALSICCIA FRESCA DI CARNE	SCHEDA TECNICA N° 5 REV 30/11/2017
---	--	---

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Articolo	Salsiccia fresca di Carne in ATP
Denominazione Lgale	Preparazione a base di carne di suino
Codice Articolo	8101
Ingredienti	Carne di suino (97%), acqua, sale, aromi, saccarosio, destrosio, antiossidanti: E300.
Produttore	Centro Carne Srl, Via Cristoforo Colombo, 1- 64027 Sant' Omero (TE)
Stabilimento di produzione	BOLLO CE: IT 2927 S CE
Stabilimento di confezionamento	BOLLO CE: IT 2927 S CE
Destinazione d'uso	Nessuna limitazione
Modalità d'uso	Da consumarsi previa accurata cottura (T>80°C)
Allergeni	Assenti (Vedi tabella allergeni)
Scadenza	12 giorni dalla data di confezionamento
Formato confezione	2.5 -2.8 Kg circa
Confezionamento	Atmosfera modificata
Commercializzazione	Ingrosso e Grande Distribuzione Organizzata (G.D.O.)
Modalità di distribuzione	Mezzi refrigerati aziendali e terzi
Modalità di conservazione	Conservare alla temperatura T= 0 / +4°C.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
SALSICCIA FRESCA DI CARNE

SCHEDA TECNICA
N° 5
REV 30/11/2017

Altre materie utilizzate

- Budello naturale
- Spago

CENNI SULLA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE


Prodotto insaccato fresco ottenuto dalla lavorazione di carne suina fresca di provenienza nazionale acquistata da Fornitori qualificati.

La lavorazione si compone delle seguenti fasi principali:

- Pesatura e miscelazione degli ingredienti
- Macinazione della carne con tritacarne
- Impasto della carne e degli ingredienti
- Insaccagione meccanica con budello naturale
- Legatura meccanica con spago

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Limite	Unità di Misura
Carica Batterica totale a 30° C	< 10 ⁷	ufc/g
Stafilococco aureo	≤ 5 X 10 ³	ufc/g
Escherichia coli	≤ 5 X 10 ³	ufc/g
Coliformi/Enterobatteriaceae	≤ 5 X 10 ³ ≤ 5 X 10 ⁵	ufc/g
Salmonella spp	Assente	in 25g
Listeria monocytogenes	Assente	in 10g

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO SALSICCIA FRESCA DI CARNE	SCHEDA TECNICA N° 5 REV 30/11/2017
---	--	---

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	: Roseo
Odore	: Tipico della carne suina fresca. Assenza di odori anomali (Rancido)
Consistenza	: Morbida, pastosa

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

Confezionamento:	Confezionamento in atmosfera protettiva
Imballo primario	Vaschetta in PE. Materiale conforme al Regolamento 1935/2004 e al Regolamento 10/2011.
Imballo secondario	Cartone per alimenti o cassetta in plastica
Etichettatura:	In conformità alla normativa vigente ed applicabile in CE.
Trasporto e Consegna	Automezzi refrigerati aziendali idonei, regolarmente certificati ATP e preventivamente autorizzati dall'autorità sanitaria competente.
Destinazione d'uso	Ingrosso e GDO
Modalità d'uso	Da consumarsi previa accurata cottura (T>80°C)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	1187 kJ /287 kcal
Grassi	24,6 g
di cui acidi grassi saturi	9,35 g
Carboidrati	0,7 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	15,6 g
Sale	2,1 g



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
SALSICCIA FRESCA DI CARNE

SCHEDA TECNICA
N° 5
REV 30/11/2017

Dichiarazione allergeni

All. II Reg. UE 1169/2011

Allergene	Presenza nel prodotto	Possibile contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e Prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e Prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO