


| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Denominazione prodotto: | SALSICCIA FRESCA GROSSA |  |
| Stabilimento di produzione: | Salumi Corsini srl Via S. Lucia 15 - Loc. Ginestreto 61122 Pesaro (PU) | |
| Bollo CE: | CE IT 1941S | |
| Provenienza carne | Nazionale | |
| Descrizione del prodotto: | il prodotto è ottenuto da carni magre di suino, macinate e miscelate con parti grasse in porzioni variabili, insaccato in budello naturale, legato con spago nella classica forma a catenella. | |
| Ingredienti: | Carne suina origine Italia, acqua, sale, zuccheri: saccarosio, destrosio, fibra vegetale alimentare (bambù), spezie, aromi. | |
| Correttore di acidità: | E 262 | |
| Antiossidante: | E 300 (Acido L-Ascorbico) – E331 (Citrato di sodio) | |
| Conservante: | Assente | |
| Allergeni: | Assenti | |
| Cat. consumatori vulnerabili: | Nessuno | |

INFORMAZIONI GENERALI

| | SFUSO | CONF. A.T.M. | CONF. A.T.M. |
|---------------------------|----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Pezzatura | gr. 80 cad | Cof. 2Kg – 1Kg | Cof. 0,5 Kg – 0,25 Kg |
| Codice art. | 307 | 357 – 439 - 449 | 390 - 397 |
| Bubello | Naturale – edibile | Naturale – edibile | Naturale – edibile |
| Confezionamento | Busta/Carta uso alimentare | Vaschetta PP bianca in A.T.M. | Vaschetta PP bianca in A.T.M. |
| T.M.C. (Shelf-life) | 7 gg | 15 gg | 15 gg |
| Modalità di conservazione | +0° / +2° C | +0° / +2° C | +0° / +2° C |
| Tipologia imballaggio | Cartoni | Cartoni | Cartoni |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | | CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 gr) | |
|--|----------------------------------|---|-------------------|
| E.coli | <500 ufc/g (Reg. CE1441) | Val.energetico (kJ - kcal) | 1.276,80 – 308,80 |
| | | Grassi (g) | 28,62 |
| Staphilococcus coagulasi '+' | <500 ufc/g (IFST) | Acidi grassi saturi (g) | 11,27 |
| | | Carboidrati (g) | 0,44 |
| Salmonella spp. | Assente in 10 g (Reg. CE1441) | Zuccheri (g) | 0,10 |
| | | Proteine (g) | 12,39 |
| Listeria monocytogenes | Assente in 25 g | Sale (g) | 2,080 |
| | | | |

| | |
|-----------------------------|---|
| Igiene del prodotto: | L'igiene del prodotto è assicurata attraverso il "Piano di Autocontrollo Aziendale" ed è certificata dall'autorità di Sanità Pubblica Veterinaria mediante l'autorizzazione all'apposizione della bollatura sanitaria CE sul prodotto/confezione. |
|-----------------------------|---|

| | |
|--|---------------------------------------|
| Note aggiuntive prodotto (eventuali) | Prodotto da consumarsi previa cottura |
|--|---------------------------------------|

| | |
|---------------------|--|
| Revisione Documento |  |
| 003 del 27/01/20 | |