

## SCHEDATECNICA SPIANATACALABRESEPICCANTE "MADEO"

### 1. Descrizione:

Prodotto a base di carne suina stagionata, preparato utilizzando il magro, la pancetta ed i lardelli di suino, aromatizzato con crema di peperoncino calabrese piccante.

### 2. Denominazione di vendita:

Spianata calabrese piccante.

### 3. Ingredienti:

Carni di suino, crema di peperoncino calabrese piccante 5% (peperoncino calabrese piccante 95%, sale), sale, destrosio, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti: nitrat di potassio, nitrito di sodio; aromi naturali.

### 4. Ogm:

Il prodotto non contiene ingredienti OGM, in accordo con i regolamenti CE n.1829/2003 e CE n.1830/2003, richiedono etichettatura supplementare.

### 5. Allergeni

Non contiene allergeni presenti nell'Allegato II, Reg. CE 1169/2011.

### 6. Caratteristiche microbiologiche:

	CBT ufc/g	Escherichiacoli ufc/g	Salmonella ufc/g	Listeria Monocytogenes ufc/g	Staf. coag.+ ufc/g
M	5*10 <sup>8</sup>	2*10 <sup>3</sup>	Assente/25g	Assente/25g	100

### 7. Caratteristiche chimico-fisiche:

Parametri Chimico-Fisici	Valori	Limiti critici
aW	<0,92	0,92
pH	4,90 < pH < 5,50	5,50
Nitriti (NaNO <sub>2</sub> )	<150mg/Kg	150mg/Kg
Nitrati (NaNO <sub>3</sub> )	<150mg/Kg	150mg/Kg

### 8. Caratteristiche nutrizionali:

Valori medi per 100g	Kcal	KJ	Grassi	di cui Saturi	Carboidrati	di cui Zuccheri	Proteine	Sale
	n.18/000192 469	361	1498	27	9,8	0,7	<0,5	28

### 9. Caratteristiche organolettiche:

Aspetto prodotto intero: forma lunga schiacciata. Aspetto

prodotto affettato: fette di forma schiacciata

Colore: rosso vivo.

Sapore: piccante.

Odore: leggero speziato.

1/2



Sede Legale e Stabilimento:  
Loc. S. Elia • Fraz. Macchia Albanese  
San Demetrio Corone • 87069 (CS) • Italia  
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

Ufficio Amministrativo e Commerciale:  
C. da Filla • San Demetrio Corone  
87069 (CS) • Italia  
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

R.E.A CS n° 149890 • Reg. Imp. CS, C.F./P.IVA: 02200030787 • Cap. Soc.: € 110.000 I.V.  
www.madeofood.com • info@madeofood.it



SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ

**10. Claims etichetta:**

Senza Derivati del Latte. Senza Glutine

**11. Trattamento:**

Stagionato 45 giorni.

**12. Modalità di trasporto:**

Temperatura di trasporto +4°/+8°C. Tolleranza max +10°C.

**13. Modalità di conservazione:**

Conservare il prodotto confezionato sottovuoto in frigorifero da +4° a +8°C.

Conservare il prodotto affettato confezionato in atmosfera protettiva in frigorifero da 0° a +4°C.

**14. Shelflife:**

Prodotto sottovuoto: 6 mesi.

Prodotto affettato confezionato in vaschetta ATM: 90 giorni.

**15. Confezionamento:**

Cod. 200: Spianata calabrese piccante - Svsingolo 1,8Kg – EAN: 2249890

**16. Imballo e pallettizzazione:**

Tipopallet: EP – Europallet

- Cartone: 470 x 290 x 145 mm
- Pezzi x cartone: 4
- Cartoni x Strato: 6
- Strati x pallet: 10

**17. Modalità di consumo:**

Prodotto da consumarsi tale quale.

**18. Consigli per il consumo**

Salumetaggi da offrire come semplice antipasto, o per appetitosi punteggi merende.

**19. Produzione:**

Prodotto da Madeo Industria Alimentare Srl, Loc. Sant'Elia sncl-87069, San Demetrio Corone (CS) IT954/LCE

Emessoda:	Approvata da:			Rev.
Resp. Controllo Qualità	RAQ	Resp. Commerciale e Marketing	Product Manager	N°12_10/08/18

2/2

Numero Verde  
**800-073088**

**MADEO**

Salumi di Calabria D.O.P.

Sede Legale e Stabilimento:

Loc. S. Elia • Fraz. Macchia Albanese  
San Demetrio Corone • 87069 (CS) • Italia  
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

Ufficio Amministrativo e Commerciale:

C. da Filla • San Demetrio Corone  
87069 (CS) • Italia  
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

R.E.A CS n° 149890 • Reg. Imp. CS, C.F./P.IVA: 02200030787 • Cap. Soc.: € 110.000 I.V.  
www.madeofood.com • info@madeofood.it



SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ