



Scheda Tecnica

TSC41

Rev. 04

01/07/2015

Den. commerciale:

SALAME

Nome prodotto :

SALCICCIA



DESCRIZIONE : Il prodotto è originato dalla lavorazione di carni origine suina macinate a grana media. L'impasto è condito con sale, aromi e spezie; nella versione piccante la paprika è preponderante rispetto alle altre spezie. Al taglio presenta una fetta compatta con profumo delicato, il sapore è tipico del prodotto, speziato, dolce o piccante (nella versione con paprika piccante). Il prodotto è confezionato sottovuoto in conformità alle normative vigenti in materia.

Ingredienti: carne suina, sale, destrosio, aromi naturali, spezie (paprika(*), pepe). Antiossidante: E301. Conservante: E250-E252. Senza glutine. (*) paprika piccante nella versione piccante.

Allergeni 2003/89/CE	Pesente	Assente	Presente in tracce	Presenza in stabilimento
Cereali contenente glutine e prodotti derivati		X		
Crostacei e prodotti derivati		X		
Uova e prodotti derivati		X		
Pesce e prodotti derivati		X		
Arachidi e prodotti derivati		X		
Soia e prodotti derivati		X		
Latte e prodotti derivati		X		
Frutta a guscio (mandorle, pistacchi, nocciole ...)		X		
Sedano e prodotti derivati		X		
Senape e prodotti derivati		X		
Sesamo e prodotti derivati		X		
Solfiti		X		
Lupini		X		
Molluschi		X		

Allergeni In riferimento alla Direttiva comunitaria 2003/89/CE e sue modifiche, il prodotto non contiene allergeni.

OGM il prodotto non contiene ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati in accordo con i regolamenti CE 1829 – 1830.

Microbiologica

CBT	Staf. aureus c. (+)	Enterobatteri	Clostridi S.R.	Salmonella spp	Listeria mono.
<10 ⁶	< 100 ufc/g	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	Assente / 25 g	Assente /25g

Chimica (valori medi su 100gr)

Umidità	Proteine	Grassi / di cui saturi	Ceneri / Sale	Carboidrati/di cui zuccheri	Energia Kcal-KJ
44,8	22,8	25,9/10,0	5,8 / 2,0	0,71 /0,69	327 / 1358

Nutrizionale: una porzione di 33 g di prodotto contiene considerando RDA per un adulto con consumo giornaliero di 2000 Kcal.

Altri parametri

Calorie cal. 109	Proteine gr. 7,6	Grassi / di cui saturi gr 8,6 / 3,3	Sale gr. 1,6	Carboidrati/di cui zuccheri g 0,24/0,23	Aw: < 0,92 ; Ph: 6 - 6,5
5,40%	15,20%	12,3% - 16,7%	27,30%	0,1% - 0,26%	

	Scheda Tecnica	TSC41
---	-----------------------	-------

Rev. 04

01/07/2015

PRODOTTO	COD. ART.	BAR CODE (*EAN)	N° pz/cartone	n° CARTONI FILA	n° FILE PALLET
SALSICCIA NAPOLI DOLCE CURVA S/V	80070	0	20	6	6
SALSICCIA NAPOLI PICCANTE CURVA S/V	80071	0	20	6	5
SALSICCIA NAPOLI PICCANTE DRITTA S/V	80072	294914	11	6	5
SALSICCIA PICCANTE LUNGA diam. 6 cm			sfusa in box		
SALSICCIA PICCANTE LUNGA diam. 6 cm PELATA			sfusa in box		

ORGANOLETTICA	TEXTURE : media elastica	OLFATTO : intenso	SAPORE : sapido aromatico e speziato.
----------------------	--------------------------	-------------------	---------------------------------------

Imballi	Imballi sono idonei al contatto con gli alimenti rispetto dei Reg. 1935/2004 CE , Reg. 2023/2006 CE
Conservazione e modalità di utilizzo	Tenere il prodotto sfuso in ambiente fresco e asciutto con temperatura max 15°C; refrigerato a +2°C / +4°C per quello in sottovuoto. Il prodotto presenta una TMC di 180 gg. Il prodotto è destinato al consumatore medio, identificato dal Diritto come soggetto normalmente informato, attento e che legge le informazioni sulle etichette. Togliere l'involucro prima del taglio del prodotto.
Azienda	 La Trinità SpA – Industria Salumi- Via R. Maffei 195, Vallese di Oppeano (VR) - opera secondo la normativa cogente Reg. 853/2004 e Reg. 178/2002. Numero di registrazione sanitario : IT 974 LP CE (certificato IFS- SGS-n° DE 12/81840104) – IT S2S3 CE (certificato IFS- SGS-n° DE 12/81840104) - IT 1670/L (sito non certificato).
Qualità	Il presente documento è composto di due pagine, i dati analitici sono valori medi; per informazioni, dichiarazioni specifiche contattare l'ufficio qualità del GRUPPO: 0737-518141 - e-mail: qualita@trinitaspa.it

Data di validità:

01/06/2016

Data di stampa

01/03/2016 10:34