



MANUALE DI AUTOCONTROLLO SECONDO IL  
METODO HACCP  
SCHEDE TECNICHE PRODOTTI

Data emissione:  
31/01/2019  
Revisione del 22.10.19

**DENOMINAZIONE : TACCHINA RIPIENA PASTA DI SALAME E RADICCHIO CONG.**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

DENOMINAZIONE DI VENDITA:	Tacchina ripiena pasta di salame e radicchio congelata
DENOMINAZIONE LEGALE:	Tacchina disossata ripiena
CODICE ARTICOLO:	535
MARCHIO:	Valdora
CODICE EAN:	2000238000009
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	Numero CE IT 2922/S CE
DESCRIZIONE PRODOTTO:	Preparazione di carne di tacchina e carne di maiale, confezionata in sacchetti e congelata
INGREDIENTI:	Carne di tacchina (75%) carne macinata di suino (17%) crema al radicchio (4%) rete di maiale (3%) sale e pepe (1%)
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE:	La carne viene selezionata, dosata, disossata, posta in sacchetto contenitore, pesata, etichettata e congelata a temperatura. $\leq -18^{\circ}\text{C}$
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Carne di tacchina disossata posta in sacchetti di peso variabile, di colore rosa non uniforme, odore tipico della carne di tacchina e sapore tipico. Assenza di colori, odori e sapori anomali
PESO MEDIO:	2 kg
SHELF-LIFE / TMC:	18 mesi data confezionamento
CONFEZIONE:	Prodotto confezionato sottovuoto in vaschetta polistirolo e sacchetti di PE ad uso alimentare
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	In congelatore a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Una volta scongelato, non ricongelare il prodotto
MODALITA' DI PREPARAZIONE:	Scongelare il prodotto in frigorifero a temperatura $0 / +4^{\circ}\text{C}$ , preparare il prodotto per la cottura aromatizzando a piacere. Cuocere a temperature superiori a $100^{\circ}\text{C}$ per almeno 30 minuti.
ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011):	Assenti



MANUALE DI AUTOCONTROLLO SECONDO IL  
METODO HACCP  
SCHEDE TECNICHE PRODOTTI

Data emissione:  
31/01/2019  
Revisione del 22.10.19

**DENOMINAZIONE : TACCHINA RIPIENA PASTA DI SALAME E RADICCHIO CONG.**

OGM (Reg. CE 1829 e 1830/ 2003): Assenti

**DATI LOGISTICI**

CONFEZIONE:	<i>sottovuoto in vaschette polistirolo e sacchetti di PE</i>
IMBALLO:	<b>2 pezzi per cartone</b>
PALLETIZZAZIONE:	6 cartoni per strato – 14 strati per pallet

**TABELLA NUTRIZIONALE –valori medi in 100 gr. di prodotto**

CARATTERISTICHE CHIMICHE (%):	Energia:	Kcal177 kj743
	Grassi:	10.5g
	- Di cui saturi:	7.5g
	Carboidrati:	0.1g
	- di cui zuccheri:	0.1g
	Proteine:	19g
Sale:	0.25g	

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: (Reg. CE 2073/2005 o Autocontrollo aziendale)	Carica mesofila totale:	M 5000000
	Escherichia coli:	M 5000
	Staphilococcus aureus Coag. +:	M 10000
	Salmonella spp.:	Assente 25gr
	Listeria monocytogenes:	Assente 25gr

**NORMATIVA E GESTIONE ALLERTA SANITARIA**

NORMATIVA DI RIFERIMENTO:	Reg. CE 178/2004, Reg. CE 852/2005, Reg. CE 853/2005, Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1169/2011, Reg. CE 1829-1830/2003,
INFORMAZIONI SICUREZZA ALIMENTARE:	Responsabile: Sig. PELLICHERO ELENA tel. 0445 410414 fax. 0445 1889801 e-mail: elena@mpcarni.it Pec: mppellichero@pec.it