

<b>MP CARNI PELLICHERO S.R.L.</b> <b>VIA PASUBIO, 92 - VALDAGNO</b> Amministratore unico: Elena Pellichero tel. 0445 / 410414 - fax. 0445 / 1889801 mail: elena@mpcarni.it pec:mppellichero@pec.it	MANUALE DI AUTOCONTROLLO SECONDO IL METODO HACCP <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	Revisione 01
		sigla documento 499
		Data emissione <b>OTTOBRE</b> <b>2020</b>

## Cappone ripieno di pasta salame e radicchio congelato



<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	Cappone disossato ripieno congelato – prodotto a base di carne
<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	Cappone ripieno di pasta salame e radicchio
<b>SEDE STABILIMENTO PRODUZIONE</b>	Via Pasubio, 92 - 36078 Valdagno (VI)
<b>BOLLO SANITARIO</b>	CE IT 2922/S CE

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Cappone disossato, ripieno di carne di suino macinata sale e pepe, crema al radicchio, avvolto con pancetta di suino cruda, congelato
---

### INGREDIENTI SULLA COMPOSIZIONE

Cappone senza osso, carne di suino macinata, crema al radicchio, pancetta di suino, sale e pepe
---

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il cappone viene disossato e pulito. Il ripieno viene preparato unendo la carne macinata alla crema al radicchio. Il ripieno è inserito nel cappone, questo viene chiuso, avvolto con pancetta cruda e legato con spago elastico, posto in sacchetto contenitore, pesato, etichettato e congelato a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$
--

### ALLERGENI

Latte e prodotti derivati
---------------------------

### OGM (Reg. CE 1829 e 1830/ 2003)

Assenza di OGM negli ingredienti
----------------------------------

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

	In congelatore a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$ . Una volta scongelato non ricongelare il prodotto.
---	--

### COMPOSIZIONE

CAPPONE SENZA OSSO	60%
CARNE DI SUINO MACINATA	35%
CREMA AL RADICCHIO	2%
PANCETTA DI SUINO	2%
SALE E PEPE	1%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Reg. CE 2073/2005	Carica Mesofila totale	$\leq 5 \times 10^6$ ufc/g
	Escherichia Coli	$\leq 5 \times 10^2$ ufc/g
	Staphiloc. Aureus	$\leq 1 \times 10^3$ ufc/g
	Salmonella Spp.	assente in 25gr
	Listeria Monocitogenes	assente in 25gr

### MODALITA' CONSERVAZIONE E SHELF LIFE

Shelf life dal confezionamento	540 giorni
temperatura trasporto e conservazione	uguale o minore di $18^{\circ}\text{C}$

### MODALITA' DI PREPARAZIONE



Scongelare il prodotto in frigorifero a temperatura  $0 / +4^{\circ}\text{C}$ , preparare il prodotto per la cottura.



Cuocere a temperature superiori a  $100^{\circ}\text{C}$  per almeno 30 minuti.

### VALORI NUTRIZIONALI IN 100 gr DI PRODOTTO

	Kcal	Kj
Energia	252	1058
grassi	14,4	
di cui saturi	11,5	
Carboidrati	0,1	
di cui zuccheri	0,1	
Proteine	20,5	
Sale	0,4	



### CONFEZIONAMENTO PRODOTTO (primario)

TIPO CONFEZIONE	sottovuoto in vaschette polistirolo e sacchetti di PE
DIMENSIONE	
ASPETTO	

### IMBALLO SECONDARIO (secondario)

TIPO IMBALLO	
PALLET	

