

MP CARNI PELLICHERO S.R.L. VIA PASUBIO, 92 - VALDAGNO 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 SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Revisione 01
		sigla documento 499
		Data emissione OTTOBRE 2020

Cappone ripieno di pasta salame e radicchio congelato



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

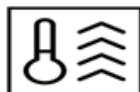
CAPPONE SENZA OSSO	60%
CARNE DI SUINO MACINATA	35%
CREMA AL RADICCHIO	2%
PANCETTA DI SUINO	2%
SALE E PEPE	1%

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°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°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	

