



STP-125

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data: 09/05/2022

SOPRESSA VENETA

Emissione: 03
Revisione: 00
Pagina 1 di 2

PRODOTTO

DENOMINAZIONE: Sopressa Veneta
CODICE PRODOTTO: SON
CODICE EAN 13: 2233832
CODICE EAN 128: 92255922338323
PESO: ≈2,5 Kg
TMC (Termine minimo di conservazione): -

CONFEZIONE: -

DESCRIZIONE: Prodotto di salumeria crudo stagionato, insaccato in budello naturale edibile e legato a mano, ottenuto dalla lavorazione e macinazione di carni fresche di suini pesanti nati, allevati e macellati in Italia.
INGREDIENTI: Carne di suino, grasso di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali, spezie, antiossidante: E300, conservanti: E252, E250.

ALTRE INDICAZIONI: Prodotto a base di carne - Senza Glutine - Senza Lattosio

ORIGINE CARNE: Origine: 100% Italia.

STAGIONATURA: Prodotto soggetto a circa 45 gg di stagionatura.

N.B. Il prodotto può essere venduto con una stagionatura inferiore, sarà cura del cliente proseguire la stagionatura fino ad un minimo di 45 giorni.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DI DISTRIBUZIONE: Conservare in ambiente fresco a temperatura compresa tra $+10^{\circ}\text{C}$ e $+15^{\circ}\text{C}$, non esposto ai raggi solari. U.R. compresa tra 83% e 93%. Prodotto soggetto a calo peso naturale.



ALTRE INDICAZIONI:



Insaccato in Budello Naturale



2500 g



38 cm



30 cm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso intenso, con delicate screziature di bianco avorio in concomitanza del grasso.
ODORE: Tipico del prodotto, intenso, con note aromatiche e speziate, privo di odori anomali e sgradevoli
SAPORE: Tipico del prodotto, saporito, intenso, privo di sapori anomali e sgradevoli
CONSISTENZA: Compatto al tatto ma friabile al palato
ASPETTO AL TAGLIO: La fetta si presenta compatta senza distacco del magro dal grasso, per una giusta uniformità tra le parti, ciò conferisce la giusta morbidezza della fetta al palato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITÀ	VALORE		
CARICA MICROBICA TOTALE	UFC/g	$\geq 1 \times 10^7$		
ENTEROBATTERIACEAE	UFC/g	$< 1 \times 10^3$		
ESCHERICHIA COLI	UFC/g	$< 5 \times 10^2$		
STAPHYLOCOCCUS COAGULANS +	UFC/g	$< 1 \times 10^4$		
SALMONELLA SPP	P.A./25g	Assente	n = 5	c = 0
LISTERIA MONOCYTOGENES	MPN/g	m = 11	M = 110	n = 3 c = 2

Note: n= numero unità campionarie che costituiscono campione
C= numero unità di campione in cui i valori sono superiori a m o si situano tra m e M
(*)= per prodotti con $\text{pH} \leq 4,4$ o $\text{Aw} \leq 0,92$ e i prodotti con $\text{pH} \leq 5,0$ e $\text{Aw} \leq 0,94$

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITÀ	VALORE
UMIDITÀ:	g/100 g	39,81
Aw:		$< 0,92$
pH:		$< 4,9$
CONTAMINATI CHIMICI (Pb, Cd, Diossine e PCB):		conforme a quanto previsto dalla norma vigente
CONTROLLO RESIDUI FARMACOLOGICI:		conforme a quanto previsto dalla norma vigente
ADDITIVI E CONSERVANTI:		conforme a quanto previsto dalla norma vigente

CARATTERISTICHE FISICHE

METALLI: conforme a quanto previsto dal limite interno: 2,5mm Fe/ 3mm NON Fe/ 3,5mm AISI304



STP-125

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data: 09/05/2022

SOPRESSA VENETAEmissione: 03
Revisione: 00
Pagina 2 di 2**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

ENERGIA:	kJ/100 g	1777
	kcal/100 g	429
GRASSI:	g/100g	37
di cui ACIDI GRASSI SATURI:	g/100g	16
CARBOIDRATI:	g/100g	0
di cui ZUCCHERI:	g/100g	0
PROTEINE:	g/100g	24
SALE:	g/100g	3,7
GLUTINE	ppm	< 20

ALLERGENI.

Secondo quanto previsto dall' allegato II del Reg UE 1169/11 e s.m.i.

SI	NO	SI	NO
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	

Note: L'azienda non utilizza nessuno degli allergeni indicati, pertanto non vi è la possibilità di contaminazione crociata.

DICHIARAZIONE O.G.M.: Non sono utilizzati ingredienti contenenti Organismi Geneticamente Modificati**LOGISTICA**

UNITÀ DI VENDITA:	Pezzo - Kilogrammo
PESO MEDIO PRODOTTO:	≈2,5 kg
VASCHETTA:	PEZZI: -
	PESO MEDIO: -
	TIPO: -
	TARA: -
	DIMENSIONI (L x P x H): -
CARTONE:	PEZZI: 6
	PESO MEDIO: ≈15 kg
	TIPO: cartone art.5
	TARA: 0,405Kg ± 10%
	DIMENSIONI (L x P x H): 30 x 40 x 10 cm
PALLET:	COLLI STRATO: 4
	STRATI PALLET: 5
	COLLI TOTALI PALLET: 20
	PESO MEDIO: 300 kg ± 10%
	TIPO: Plastica
	TARA: 7 kg
	DIMENSIONI: 80 x 120 x 14 cm

ALTRO

MODALITÀ D'USO:	Prodotto da consumare crudo. Togliere il budello solo nella zona interessata e tagliare a fette sottili il prodotto. Una volta finito il consumo coprire la parte del prodotto esposta all'aria con della pellicola, avvolgere il prodotto con un canovaccio o in una carta assorbente e conservarlo in frigorifero.
INDICAZIONI IN ETICHETTA:	Ingredienti, indicazioni e termine minimo di conservazione, bollo CE, n° di Lotto, produttore.
AUTORIZZAZIONE CE:	IT 1337L CE
RICONOSCIMENTI:	Sistema di sicurezza alimentare certificato FSSC 22000
PERIODICITÀ ANALISI:	Come previsto dal piano analisi interno