

STP-118

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data: 09/05/2022

Emissione: 03 Revisione: 00 Pagina 1 di 2

CASERECCIA 0,800KG CON AGLIO

PRODOTTO

Casereccia o,800 kg con aglio **DENOMINAZIONE:**

CODICE PRODOTTO: CASA CODICE EAN 13: 2233829

98022559001098 CODICE EAN 128:

PESO: 0,8 Kg TMC (Termine minimo di conservazione):

CONFEZIONE:

Prodotto di salumeria crudo stagionato, insaccato in budello naturale edibile e legato a mano, ottenu-**DESCRIZIONE:**

to dalla lavorazione e macinazione di carni fresche di suini pesanti nati, allevati e macellati in Italia.

Carne di suino, grasso di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali, spezie, aglio disidratato ita-**INGREDIENTI:**

liano 0.1%, antiossidante: E300, conservanti: E252, E250.

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

ORIGINE CARNE:

Prodotto soggetto a circa 40 gg di stagionatura. STAGIONATURA:

N.B. Il prodotto può essere venduto con una stagionatura inferiore, sarà cura del cliente proseguire la stagionatura fino ad un minimo di 40 giorni. Conservare in ambiente fresco a temperatura compresa tra i+10°C e i +15°C, non esposto ai raggi so-

E DI DISTRIBUZIONE: lari. U.R. compresa tra 83% e 93%. Prodotto soggetto a calo peso naturale.

ALTRE INDICAZIONI:

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO









Insaccato in Budello Naturale

18 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, 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 MICROBILOGICHE

PARAMETRI	Unità	VALORE
CARICA MICROBICA TOTALE	UFC/g	$\geq 1 \times 10^{7}$
Enterobatteriaceae	UFC/g	< 1 x 10 ⁴
ESCHERICHIA COLI	UFC/g	< 1 x 10 ³
STAPHYLOCOCCUS COAGULASI +	UFC/g	< 1 x 10 ³
SALMONELLA SPP	P.A./25g	Assente
I ISTEDIA MONOCVTOCENES	ΡΔ /25σ	Accenta

c = 0n = 5n = 5c = 0LISTERIA MONOCYTOGENES P.A./25g Assente

n= numero unità campionarie che costituiscono campione C= numero unità di campione in cui i valori sono superiori a m σ si situano tra me M (*)= per prodotti con pH ≤ 4,4 o Aw ≤0,92 e i prodotti con pH ≤5,0 e Aw ≤ 0,94

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI VALORE Unità UMIDITÀ: g/100 g 39,81 Aw: < 0,92 pH:

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-118 SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Emissione: 03 Revisione: 00 Pagina 2 di 2

Data: 09/05/2022

CASERECCIA 0,800KG CON AGLIO

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	
	✓	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓	Crostacei e prodotti a base di crostacei
	✓	Uova e prodotti a base di uova		✓	Pesce e prodotti a base di pesce
	✓	Arachidi e prodotti a base di arachidi		✓	Soia e prodotti a base di soia
	✓	Frutta a guscio e prodotti derivati		✓	Sedano e prodotti a base di sedano
	✓	Senape e prodotti a base di senape		✓	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
	✓	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione su- periore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		✓	Lupini e prodotti a base di lupini
	✓	Molluschi e prodotti a base di molluschi		✓	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)

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

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

LOGISTICA

Pezzo - Kilogrammo UNITÀ DI VENDITA:

PESO MEDIO PRODOTTO: 0,8 kg

CARTONE:

VASCHETTA: PEZZI: PESO MEDIO:

TIPO: TARA: DIMENSIONI ($L \times P \times H$): PEZZI:

PESO MEDIO: ≈6,40 kg TIPO: cartone art.7 0,42Kg $\pm 10\%$ TARA:

DIMENSIONI ($L \times P \times H$): 27 x 33 x 18 cm PALLET: COLLI STRATO: 8

> STRATI PALLET: 10 COLLI TOTALI PALLET:

512 kg ± 10% PESO MEDIO: TIPO: Plastica TARA: 7 kg

DIMENSIONI: 80 x 120 x 14 cm

ALTRO

Prodotto da consumare crudo. Togliere il budello solo nella zona interessata e tagliare a fette sottili il MODALITÀ D'USO:

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. Ingredienti, indicazioni e termine minimo di conservazione, bollo CE, nº di Lotto, produttore.

AUTORIZZAZIONE CE: IT 1337L CE

INDICAZIONI IN ETICHETTA:

RICONOSCIMENTI: Sistema di sicurezza alimentare certificato FSSC 22000

PERIODICITÀ ANALISI: Come previsto dal piano analisi interno