



STP-117

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data: 09/05/2022

**CASERECCIA VENETA 0,800KG**Emissione: 04  
Revisione: 00  
Pagina 1 di 2**PRODOTTO**

**DENOMINAZIONE:** Casereccia Veneta 0,800 kg  
**CODICE PRODOTTO:** CAS  
**CODICE EAN 13:** 2233828  
**CODICE EAN 128:** 98022559001104  
**PESO:** 0,8 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 40 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 40 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



0,800 g



27 cm



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 MICROBIOLOGICHE**

PARAMETRI	UNITÀ	VALORE			
<b>CARICA MICROBICA TOTALE</b>	UFC/g	$\geq 1 \times 10^7$			
<b>ENTEROBATTERIACEAE</b>	UFC/g	$< 1 \times 10^3$			
<b>ESCHERICHIA COLI</b>	UFC/g	$< 5 \times 10^2$			
<b>STAPHYLOCOCCUS COAGULANS +</b>	UFC/g	$< 1 \times 10^4$			
<b>SALMONELLA SPP</b>	P.A./25g	Assente	n = 5	c = 0	
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	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
<b>UMIDITÀ:</b>	g/100 g	39,81
<b>Aw:</b>		$< 0,92$
<b>pH:</b>		$< 4,9$
<b>CONTAMINATI CHIMICI (Pb, Cd, Diossine e PCB):</b>		conforme a quanto previsto dalla norma vigente
<b>CONTROLLO RESIDUI FARMACOLOGICI:</b>		conforme a quanto previsto dalla norma vigente
<b>ADDITIVI E CONSERVANTI:</b>		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-117

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data: 09/05/2022

**CASERECCIA VENETA 0,800KG**Emissione: 04  
Revisione: 00  
Pagina 2 di 2**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

<b>ENERGIA:</b>	kJ/100 g	1777
	kcal/100 g	429
<b>GRASSI:</b>	g/100g	37
di cui <b>ACIDI GRASSI SATURI:</b>	g/100g	16
<b>CARBOIDRATI:</b>	g/100g	0
di cui <b>ZUCCHERI:</b>	g/100g	0
<b>PROTEINE:</b>	g/100g	24
<b>SALE:</b>	g/100g	3,7
<b>GLUTINE</b>	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 superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		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.

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

<b>UNITÀ DI VENDITA:</b>	Pezzo - Kilogrammo
<b>PESO MEDIO PRODOTTO:</b>	0,8 kg
<b>VASCHETTA:</b>	PEZZI: -
	PESO MEDIO: -
	TIPO: -
	TARA: -
	DIMENSIONI (L x P x H): -
<b>CARTONE:</b>	PEZZI: 8
	PESO MEDIO: ≈6,40 kg
	TIPO: cartone art.7
	TARA: 0,42Kg ± 10%
	DIMENSIONI (L x P x H): 27 x 33 x 18 cm
<b>PALLET:</b>	COLLI STRATO: 8
	STRATI PALLET: 10
	COLLI TOTALI PALLET: 80
	PESO MEDIO: 512 kg ± 10%
	TIPO: Plastica
	TARA: 7 kg
	DIMENSIONI: 80 x 120 x 14 cm

**ALTRO**

<b>MODALITÀ D'USO:</b>	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.
<b>INDICAZIONI IN ETICHETTA:</b>	Ingredienti, indicazioni e termine minimo di conservazione, bollo CE, n° di Lotto, produttore.
<b>AUTORIZZAZIONE CE:</b>	IT 1337L CE
<b>RICONOSCIMENTI:</b>	Sistema di sicurezza alimentare certificato FSSC 22000
<b>PERIODICITÀ ANALISI:</b>	Come previsto dal piano analisi interno