

	Scheda tecnica di Prodotto	Sigla di prodotto:
	SALSICCIA	Revisione 01
		Data emissione 29/06/2013
		Pagina 1 di 3

DENOMINAZIONE: SALSICCIA GIRELLA
INGREDIENTI: CARNE SUINO, SALE, PROTEINE DEL LATTE, LATTOSIO, DESTROSIO, SACCAROSIO, AROMI, SPEZIE, ANTIOSSIDANTE: E300 – E301, CONSERVANTE: E250 – E252

TEMPERATURA DI TRASPORTO: + 4° C	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: + 4° C	DURATA DEL PRODOTTO: 6 MESI IN BUSTE S/V
----------------------------------	--------------------------------------	--

Provenienza della materia Prima: NAZIONALE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:
La salsiccia si ottiene selezionando i tagli della carne di maiale (spalla, pancetta), tritati a grana media, a cui viene aggiunto, sale, pepe, aromi e spezie (peperoncino calabrese dolce o piccante a seconda della versione, aromatizzato con peperone e finocchio selvatico). L'impasto viene insaccato in budella naturali, lasciato senza legature nella particolare forma a ferro di cavallo e stagionato per almeno un mese e mezzo.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE	
La carne refrigerata è selezionata e passata al tritacarne. La carne è impastata nell'impastatrice dove sono aggiunte le spezie e gli additivi. L'impasto così preparato viene insaccato in budello naturale, legato a mano con corda e stagionato in celle condizionate. Il salame, al termine della stagionatura, viene spazzolato dalle mufte e confezionato in buste sottovuoto.	
CONTROLLI	Materia prima: ispezioni veterinarie mensili. Analisi microbiologiche su carne in entrata. Durante le fasi di processo: controllo delle temperature minime e massime nelle fasi di spezzettatura, macinazione, impasto, riposo, insacco, asciugamento e stagionatura. Controllo durante la preparazione della miscela di sale e aromi. Prodotto finito: analisi chimiche e microbiologiche in base a preciso programma stabilito con il laboratorio d'analisi ed il veterinario ufficiale. Controlli HACCP.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
ODORE	Intenso, aromatico, gradevole, speziato, con un fresco contributo del finocchio
COLORE	La fetta si presenta di colore rosso, con visibili i lardelli bianchi.
SAPORE	Tipico, intenso e speziato
STRUTTURA	Consistente e compatto al taglio
MODALITÀ D'USO	Il prodotto è pronto per il consumo, previa rimozione dell'involucro esterno (budello)



Scheda tecnica di Prodotto

SALSICCIA

Sigla di prodotto:

Revisione 01

Data emissione 29/06/2013

Pagina 2 di 3

DESTINAZIONE D'USO	Il prodotto può essere destinato a qualsiasi tipo di consumatore. Non esistono limitazioni al consumo, fatti salvi i casi di allergie o conclamate intolleranze nei confronti degli ingredienti che lo compongono.
--------------------	--

DESCRIZIONE IMBALLAGGIO	Prodotto confezionato sottovuoto, in atmosfera modificata, sfuso. Gli imballaggi rispondono ai requisiti di legge per prodotti destinati al contatto con gli alimenti
PESO SINGOLO PEZZO	400 gr
BUSTONE ATM	8 Pezzi per Busta Kg 3,2 circa
PESO CARTONE	Singoli Pz 25 cartone per Kg 10 circa
N° CARTONI PER BANCALE	36

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	LIMITE MAX
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Stafilococco aureo	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE	VALORI LIMITE
VALORI DI PH	4,9 • PH • 5,8
AW	• 0,92
Nitriti (NO2)	150 mg/kg
Nitrati (NO3)	150 mg/kg

TABELLA NUTRIZIONALE: (100 g di prodotto)	Valore Energetico	kcal 350 / kJ 1462,56
	Proteine	22,89 g
	Carboidrati	0,51 g
	Grassi	28,9 g

Controllo contaminanti chimici: Conforme al Reg. (UE) 1881/2006 e s.m.i
(Pb, Cd, Diossine e PCB)

Controllo residui farmacologici: Conforme al Reg. (UE) 37/2010 e s.m.i

Controllo residuo fitosanitari: Conforme al Reg. (UE) 396/2005 e s.m.i

	<p>Scheda tecnica di Prodotto</p> <p>SALSICCIA</p>	<p>Sigla di prodotto:</p> <p>Revisione 01</p> <p>Data emissione 29/06/2013</p> <p>Pagina 3 di 3</p>
---	---	---

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

ETICHETTATURA (Rif. D.Lvo 109/92 e s.m.i). Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal D.L.vo 109/92.

Le etichette riportano: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, modalità di conservazione, ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione, sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, numero di riconoscimento CE, lotto di produzione.

RINTRACCIABILITA' (Rif. Reg CE 178/2002 e normative collegate). Il Salumificio Geca garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa di tutta la filiera delle materie prime di origine animale e non. Ogni prodotto riporta in etichetta un numero di lotto, ripetuto anche sul Documento di trasporto. La ricerca di un lotto fornisce informazioni immediate sulle quantità prodotte e vendute degli articoli interessati e dei Clienti destinatari degli stessi prodotti. Ovviamente tutto il sistema si aggancia alle modalità di produzione fino a risalire alle materie prime ed agli imballaggi.

RIFERIMENTI NORMATIVI (Reg CE 852 e 853/2004 , Reg CE 1441/2007 che mod. il Reg CE 2073/2005). Sono attive su tutte le linee produttive le procedure HACCP, SSOP E GMP. Il Salumificio Geca dichiara, inoltre, di operare in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione , commercializzazione e vendita dei prodotti a base di carne.

POTENZIALI ALLERGENI (Rif . Dir. 2003/89/CE)

Potenziali allergeni che possono entrare nella composizione del prodotto : **LATTOSIO**

OGM : assenti

DOCUMENTO DI PROPRIETA' DEL SALUMIFICIO GECA

Il Salumificio Geca può emettere, ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione.