

| | | |
|---|--------------------------|---|
|  <p>MARESCUTTI Salumificio Marescutti Srl Via Valcellina 3/M Spilimbergo (PN)</p> | RINTRACCIABILITA' |  |
| | SCHEMA TECNICA | <p>DATA 20.10.2021</p> <p>REVISIONE N 3</p> |

| MUSETTO SOTTOVUOTO | |
|---|--|
| 1. Denominazione e descrizione del prodotto e del processo | <p><u>Categoria di prodotto:</u> Salume non stagionato a base di cotenna e carne di suino macinate. Prodotto a base di carne.</p> <p><u>Categoria di processo:</u> cotenna e carne di suino tritate, addizionate della concia e insaccate in budello naturale. Successivamente il musetto viene asciugato e confezionato sottovuoto in sacco di polietilene.</p> |
| 2. Ingredienti | <p>Cotenna(ORIGINE:ITALIA), carne di suino(ORIGINE:ITALIA) e grasso di suino(ORIGINE:ITALIA), sale, spezie, aromi, destrosio, saccarosio, antiossidante: acido ascorbico, conservanti: nitrato di potassio e nitrato di sodio.</p> |
| 3. Principali caratteristiche del prodotto | <p>I musetti sono senza glutine e senza latte e suoi derivati. pH> 4,9.</p> |
| 4. Imballaggio | <p>Questo prodotto viene venduto in imballi di cartoni e/o in sacchi di polietilene.</p> <p>Smaltimento dell'imballaggio: raccolta differenziata. Verificare le disposizioni del proprio Comune. PAP 20- 07 OTHER- 4 LDPE.</p> |
| 5. Istruzioni in etichetta | <p>Secondo quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 e succ. agg. e dal Reg CE 853/2004 e succ. agg. ,dal Reg.2018/775</p> |
| 6. Modalità di conservazione | <p>I musetti devono essere conservati ad una temperatura da 0° a + 4° C</p> |
| 7. Durata | <p>Per i musetti sv la shelf life indicata è di 30 giorni.</p> |
| 8. Modalità di utilizzo | <p>Il musetto deve essere consumato previa cottura.</p> |
| 9. Destinazione d'uso | <p>Il musetto è un prodotto alimentare destinato al largo consumo.</p> |
| 10. Dove viene venduto | <p>Destinato direttamente al consumatore finale tramite vendita a:</p> <ul style="list-style-type: none"> -grande distribuzione organizzata; -grossisti; -macellerie; -ristoranti; - consumatore finale (vendita c/o spaccio); |

| | |
|--|---|
| | -ecc. |
| 11. Limiti e parametri previsti dalla normativa | Salmonella: assente in 25 g. <i>Listeria monocytogenes</i> : 11 MPN/g – 110 MPN/g (O.M. 11/10/1978 e succ.agg.) |
| 12. Presenza di allergeni | Il musetto è adatto al consumo anche da parte di persone celiache, in quanto privo di glutine (contenuto di glutine <20ppm). Tale caratteristica viene evidenziata mediante dicitura “senza glutine” riportata sull’etichetta del prodotto. Il musetto può contenere tracce di anidride solforosa (<10mg/kg) |
| 13. Tabella nutrizionale g/100gr | Valore energetico kcal 353/ kJ1463 Grassi g 30,4 Di cui saturi g 11 Carboidrati g <0,5 Di cui zuccheri g <0,3 Proteine g 19,9 Sale g 2,8 |
| 14. Origine della carne | 100% italiana |