

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 01 del 11/08/2020

IMPASTO DI SALSICCIA senza glutine senza lattosio

CTS Centro Toscano Salumi SRL
Bollo CE IT 1277 L

Descrizione	Carne di suino macinata, aromatizzata
Origine	UE o ITALIA fa fede la provenienza indicata in etichetta

modalità di conservazione	MAX +4 ° C temperatura di trasporto MAX +4 ° C		MAX +4°C
tempo minimo di conservazione	30 giorni dalla data di confezionamento		
caratteristiche fisiche	Il prodotto si presenta di colore roseo a macinatura media		
caratteristiche organolettiche	Odore gradevole Sapore gradevole modalità d'uso Da consumarsi previa cottura		Da consumarsi previa cottura

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE				
	PARAMETRI DI LEGGE	PARAMETRI PRODUTTORE		
Carica Microbica Mesofila <100.000 ufc/g				
E. Coli		<1000 ufc/g		
Clostridi s.r.		<50 ufc/g		
Stafilococco aureo		<1000 ufc/g		
Salmonella spp.	Assente/25g	Assente/25g		
Listeria monocitogenes	Assente/25g	Assente/25g		

TABELLA NUTRIZIONALE Valori nutrizionali medi per 100g		
Energia Kcal/Kj	286Kcal/1186Kj	
Grassi	23,88 g	
di cui saturi	11,7 g	
Carboidrati	2 g	
di cui zuccheri	< 0,1 g	
Fibre	0 g	
Proteine	15,77 g	
Sale	3,31 g	

AROMATIZZAZIONE	INGREDIENTI
CLASSICA	Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali, correttore di acidità: E262, antiossidante: E300, colorante: E120, conservante: E250, E252

AROMATIZZAZIONE	CONFEZIONAMENTO	CODICE EAN	CODICE ARTICOLO
CLASSICA	0,500Kg	8056389440885	10300/02A
CLASSICA	1,000Kg	8056389440892	10300/00A

CONFEZIONAMENTO	PEZZATURA MEDIA	PEZZI A CARTONE	MISURA CARTONE	PALLETTItran
0,500Kg	0,500 Kg*	20**	273 x 495 x 186	Multipli di 6
1,000Kg	1,000 Kg*	10**	273 x 495 x 186	Multipli di 6

^{*}Dati indicativi

^{**} Numero variabile in base al peso

INDICAZIONE PER UN CORRETTO SMALTIMENTO			
OGGETTO BUSTA			
COS'E' PA PE 07 (OTHER)			
DOVE VA RACCOLTA INDIFFERENZIATA			
Verificare sempre le disposizioni del proprio Comune di residenza			



14-Molluschi e prodotti a base di mollusco

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 01 del 11/08/2020

DICHIARAZIONE PRESENZA ALLERGENI		·	·
ALLEDGENE (cocondo il Dog. CE 1160/11 o a m. i.)	NEL PRO-	NELLA LINEA	NELLO STABILI-
ALLERGENE (secondo il Reg. CE 1169/11 e s.m.i.)	DOTTO SI – NO	PRODUZIONE SI – NO	MENTO SI – NO
1-Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,	31 – 140	31 - 110	31-140
tranne:			
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);	NO	NO	NO
b) maltodestrine a base di grano (1);	NO	NO	NU
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;			
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.			
2-Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
3-Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
4-Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:			
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;	NO	NO	NO
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	<u> </u>		
5-Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
6- Soia e prodotti a base di soia, tranne:			
a) olio e grasso di soia raffinato (1);			
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale,	NO	l NO	l NO
tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;	NO	NO	NO
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;			
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.			
7-Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:			
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;	NO	l no	NO
b) lattiolo.	ı <u>.</u>		
8-Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana),			
noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis			
(Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci	NO	NO	NO
del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne la frutta a guscio utilizzata per la fabbrica			
zione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.		ļ <u>.</u>	
9 -Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
10 -senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
11-Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO
12-Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	NO	NO	NO
13-Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
		1	

OGM: CTS Centro Toscano Salumi SRL certifica, in accordo alle informazioni recepite dai nostri fornitori di materie prime, che i prodotti menzionati *non* consistono, *non* contengono e *non* derivano da organismi geneticamente modificati (prodotto OGM free) nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 S.M.I.

NO

NO

NO

RADIAZIONI IONIZZANTI; CTS Centro Toscano Salumi SRL certifica, in merito alle informazioni ricevute dai fornitori di materie prime, che gli ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti e che tutti i prodotti finiti *non* sono stati trattati con radiazioni ionizzanti.

Il contenuto della presente scheda tecnica è da ritenersi valida fino a nuova edizione	Autorizzato in data 03/12/2021