

 <p>MARESCUTTI Salumificio Marescutti Srl Via Valcellina 3/M Spilimbergo (PN)</p>	RINTRACCIABILITA'	
	SCHEMA TECNICA	<p>DATA 20.10.2021</p> <p>REVISIONE N 4</p>

IMPASTO DI SALSICCIA	
1. Denominazione e descrizione del prodotto e del processo	<p><u>Categoria di prodotto</u>: Preparazione di carne di suino (spalle, pancette).</p> <p><u>Categoria di processo</u>: carne di suino tritata, addizionata della concia , insaccata in sacchi di polietilene.</p>
2. Ingredienti	Carne di suino (ORIGINE:ITALIA), sale, spezie, aromi, destrosio, saccarosio, antiossidante: acido ascorbico, correttore di acidità: acetato di sodio.
3. Principali caratteristiche del prodotto	L'impasto di salsiccia è senza glutine e senza latte e suoi derivati. L'involucro non è edibile. pH> 4,9
4. Imballaggio	Questo prodotto viene venduto in imballi di cartoni e/o in sacchi di polietilene. Smaltimento dell'imballaggio: raccolta differenziata. Verificare le disposizioni del proprio Comune. PAP 20- 07 OTHER- 4 LDPE.
5. Istruzioni in etichetta	Secondo quanto previsto dal Reg CE 1169/2011 e succ. agg. e dal Reg. CE 853/2004 e succ.agg. ,dal Reg.2018/775
6. Modalità di conservazione	Gli impasti devono essere conservati ad una temperatura da 0° a +4° C
7. Durata	Per gli impasti di salsiccia la shelf life indicata è di 20 giorni dalla data di produzione.
8. Modalità di utilizzo	Gli impasti devono essere consumati previa cottura.
9. Destinazione d'uso	Gli impasti sono prodotti alimentari destinati al largo consumo.
10. Dove viene venduto	Destinato direttamente al consumatore finale tramite vendita a: -GDO; -grossisti; -macellerie; -ristoranti; - consumatore finale (vendita c/o spaccio); -ecc.

11. Limiti e parametri previsti dalla normativa.	Salmonella assente in 25g. Listeria Monocytogenes:11MPN/g-110MPN/g (O.M. 10/11/1978)
12. Presenza di allergeni	L'impasto di salsiccia 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. L'impasto può contenere tracce di anidride solforosa (<10mg/kg).
13. Tabella nutrizionale g/100gr	Valore energetico kcal 292 /kJ1207 Grassi g 25,6 Di cui saturi g 9,8 Carboidrati g 0,5 Di cui zuccheri g 0,4 Proteine g 14,8 Sale g 2
14. Origine della carne	100% italiana