

|                                     |   |                     |                   |
|-------------------------------------|---|---------------------|-------------------|
| <b>SALUMIFICIO DI<br/>GENGA srl</b> | <b>Scheda prodotto</b><br><b>SALSICCIA STAGIONATA</b> | Data di emissione   | 13/11/14          |
|                                     |   | Indice di Revisione | 01 DEL 13/11/2014 |
|                                     |   | Pagina              | 1 di 1            |



**Prodotto solo  
con carni di  
origine  
italiana**



|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| <b>PRODOTTO SENZA GLUTINE e<br/>SENZA ALLERGENI</b>  | <b>LICENZIATARIO MARCHIO SPIGA BARRATA AIC</b>  |   |  |
| <b>Codice interno prodotto : 0110<br/>codice interno prodotto sottov.: 0119</b>  | <b>Codice EAN: 2474548</b>  |   |  |
| <b>Descrizione del prodotto:</b><br>prodotta per l' 80% con carne magra di spalla e per il<br>restante 20% da pancetta.  | <b>Ingredienti:</b><br>Carne di suino, sale, pepe, zuccheri: (saccarosio,<br>destrosio), aromi, Correttore di acidità: E 262 Conservanti:<br>E 250-E 252. Antiossidante: E300.<br>L'insacco viene effettuato in budello naturale. Non edibile |   |  |
| <b>Pezzatura e confezionamento:</b><br>80 g circa sfuso ed in confezioni<br>sottovuoto da 300 g circa<br>Il prodotto viene imballato sfuso e<br>sottovuoto in cartoni da 5-10 kg | <b>Modalità di conservazione:</b><br>Confezioni sottovuoto 0 + 4°<br>I prodotti sfusi vanno mantenuti<br>al fresco ad una temperatura <15°<br>C   | <b>Termine minimo di conservazione:</b><br>Preferibilmente entro 3 mesi dalla<br>data di produzione |  |

**CARATTERISTICHE (valori medi)**

| <b>Caratteristiche microbiologiche</b> |                 | <b>VALORI NUTRIZIONALI</b><br>valori medi riferiti a 100 g di prodotto |                       |         |
|--|-----------------|--|-----------------------|---------|
| Stafilococchi coagulasi positivi       | < 100 u.f.c./g  | Valore energetico  | kcal 310              | KJ 1297 |
| Escherichia coli                       | < 100 u.f.c./g  | Grassi 23.8 g  | di cui saturi g. 10.9 |         |
| Salmonella spp.                        | assente in 25 g | Carboidrati 0.3  | di cui zuccheri g. 0  |         |
| Listeria monocytogenes                 | < 100 UFC/ g    | Proteine 23.6 g  |                       |         |
|  |                 | Sale 1.6   |                       |         |
|  |                 | Fibra 0.1 g.   |                       |         |

La qualità di questo prodotto è garantita dal controllo e dalla tracciabilità, a partire dalla materia prima, fino ai al confezionamento. Si utilizza sono materia prima Italiana. Tutte le fasi della produzione sono controllate attuando correttamente quanto previsto dalla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare. (Reg. 178/2002 CE, Reg. 852/2004 – 853/2004 CE).

**CERTIFICAZIONI :** L'azienda è certificata :



| <b>Allergeni Alimentari ( D. Lgs. 114/2006 e successive modifiche e aggiornamenti)</b>  | <b>Presenza</b> | <b>Possibile presenza<br/>accidentale</b> |
|---|-----------------|---|
| Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati                                      | NO              | NO  |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei  | NO              | NO  |
| Uova e prodotti a base di uova  | NO              | NO  |
| Pesce e prodotti a base di pesce  | NO              | NO  |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi  | NO              | NO  |
| Soia e prodotti a base di soia  | NO              | NO  |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)   | NO              | NO  |
| Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati | NO              | NO  |
| Sedano e prodotti a base di sedano  | NO              | NO  |
| Senape e prodotti a base di senape  | NO              | NO  |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo  | NO              | NO  |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>   | NO              | NO  |
| Lupini e prodotti derivati  | NO              | NO  |
| Molluschi e prodotti derivati   | NO              | NO  |