

**SCHEDA TECNICA**

**Identificazione prodotto**

**Denominazione commerciale: IMPASTO DI SALSICCIA DI SUINO IN BUSTA SV. Cod Ean 265513**

**Breve descrizione del ciclo produttivo**

Una volta macinate le carni selezionate vengono impastate aggiungendo l'ingredienti tipici del prodotto e l'impasto ottenuto infine viene insaccato in busta e porzionata dando così la corretta calibratura ad ogni singolo pezzo.

**Destinazione d'uso**

Alimento destinato a normale popolazione di varie età. Affettato, previa rimozione del budello

**Composizione prodotto**

Ingredienti:carne di suino,pancetta suina,sale,acqua,spezie,aromi naturali,destrosio,saccarosio,correttore d'acidità E262,antiossidante E300,colorante E120,conservante E250, E252.

**Modalità di conservazione e confezionamento**

Conservare ad una temperatura compresa tra +2°C e +4°C.Non forare la confezione. Da consumarsi previa cottura. Il confezionamento del prodotto avviene sottovuoto in apposite buste idonee al contatto con gli alimenti da gr 500 e kg1. Ogni cartone contiene 10 buste da kg1 oppure 20 buste da gr.500.

**Data di scadenza**

30 giorni dalla data di confezionamento

**Caratteristiche fisiche ed organolettiche**

Caratteristiche fisiche:

Consistenza                      impasto  
colore                                rosso chiaro e bianco

Caratteristiche organolettiche:

odore                                caratteristico  
sapore                                gradevole

**Caratteristiche microbiologiche**

Il prodotto viene sottoposto ad un controllo periodico microbiologico come stabilito dal piano di campionamento. Di seguito sono riportati i parametri microbiologici e chimici ricercati.

Parametri	Valori di riferimento	Metodi di prova
Carica batterica totale a 30°C	<1000000ufc/g	UNI EN ISO 4833:2004
Coliformi totali	<500 ufc/g	ISO 4832:2006
Escherichia coli	<100ufc/g	ISO 16649-2:2001
Stafilococchi coag.+	<100 ufc/g	UNI EN ISO 6888-1:2004
Salmonella spp.	Assente in 25g	UNI EN ISO 6579:2008
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	AFNOR UNI 03/04-04/05
Anaerobi solfito riduttori	<10 ufc/g	ISO 15213:2003
Aw (acqua libera)	<0,98	ISO 21807:2004^
PH (Alimenti)	<6,5	AOAC 981,12 1982^

IMPASTO DI SALSICCIA BUSTA SV

<b>MODULO DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE</b>			
Direttiva 2007/68/CE del 27/11/2007 all. III bis			
<b>ALLERGENE</b>	<b>ASSENZA</b>	<b>PRESENZA</b>	<b>sost./ingr. Specifico</b>
<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</b>	X		
<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b>	X		
<b>Uova e prodotti a base di uova</b>	X		
<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>	X		
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>	X		
<b>Soia e prodotti a base di soia</b>	X		
<b>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</b>	X		
<b>Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati</b>	X		
<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>	X		
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</b>	X		
<b>Anidrite solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l (come SO<sub>2</sub>)</b>	X		
<b>Lupino e prodotti a base di lupino</b>	X		
<b>Molluschi e prodotti a base di molluschi</b>	X		
ogm: assenti. Controllo contaminanti chimici: conforme al Reg CE 1881/2006 s.m.i			

