



## Dati generali

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Denominazione Commerciale</b> | Salsiccia Toscana Girello Lungo  |
| <b>Denominazione legale</b>      | Prodotto a base di carne suina   |
| <b>Origine della carne</b>       | Italia   |
| <b>Codice Articolo</b>           | Salslu   |
| <b>Peso medio per pezzo</b>      | girelli da 120g  |
| <b>Diametro</b>                  | 40 mm  |
| <b>Lunghezza</b>                 | 150 mm   |
| <b>Budello</b>                   | Naturale   |
| <b>Modalità di Conservazione</b> | Temperatura ottimale +2°/+4°C. Conservare in frigorifero dopo l'apertura della confezione.   |
| <b>Scadenza</b>                  | Da consumarsi entro 10 gg dalla data di produzione in condizioni ottimali di conservazione. Conservare in frigorifero dopo l'apertura. |

## Destinazione e modalità d'uso

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Destinazione e modalità d'uso</b> | Alimento destinato a consumatori di qualsiasi fascia di età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Da consumarsi previa cottura. |
|--------------------------------------|---|

## Caratteristiche Organolettiche

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Aspetto</b>     | Salume tipico toscano caratterizzato dalla freschezza delle carni e dalla bassa carica batterica contenuta |
| <b>Colore</b>      | Roseo  |
| <b>Consistenza</b> | Tenera   |
| <b>Sapore</b>      | Gusto dolce e non aggressivo al palato   |

## Ingredienti

carne di suino, grasso di suino, sale, zuccheri: destrosio. aromi naturali, Correttore di acidità: E262. Antiossidanti: E300. Conservante: E250, E252.

## Allergeni

| Allergene  | Presenza | Origine | Assenza |
|--|----------|---------|---------|
| Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati                                 |          |         | X       |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei   |          |         | X       |
| Uova e prodotti a base di uova   |          |         | X       |
| Pesce e prodotti a base di pesce   |          |         | X       |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi   |          |         | X       |
| Soia e prodotti a base di soia   |          |         | X       |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)  |          |         | X       |
| Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati |          |         | X       |
| Sedano e prodotti a base di sedano   |          |         | X       |
| Senape e prodotti a base di senape   |          |         | X       |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo   |          |         | X       |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o mg/l espressi come SO2   |          |         | X       |
| Lupino e prodotti a base di lupini   |          |         | X       |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi   |          |         | X       |

## Valori Nutrizionali Medi per 100 g. di Prodotto

| Nutriente                  | Valore | U.M. |
|----------------------------|--------|------|
| Energia                    | 1325   | kJ   |
| Energia                    | 320    | kcal |
| Grassi                     | 28,3   | g    |
| di cui acidi grassi saturi | 11     | g    |
| Carboidrati                | 2,1    | g    |
| di cui zuccheri            | 1,9    | g    |
| Proteine                   | 14,2   | g    |
| Sale                       | 3      | g    |

## Controlli

|   |   |
|---|---|
| Controllo contaminanti chimici (Pb, Cd, Diossine e PCB) | Conforme al Reg. (UE) 1881/2006 e s.m.i |
| Controllo residui farmacologici                         | Conforme al Reg. (UE) 37/2010 e s.m.i.  |
| Controllo residuo fitosanitari                          | Conforme al Reg. (UE) 396/2005 e s.m.i. |

## Caratteristiche Microbiologiche

| Parametri              | Limiti             | Metodi                                   |
|------------------------|--------------------|--|
| E.Coli                 | <500 UFC/g         | ISO 16649-2:2001                         |
| Salmonella spp.        | Non rilevabile/25g | UNI EN ISO 6579-1:2020                   |
| Listeria monocytogenes | <1000 UFC/g        | UNI EN ISO 11290-1:2017                  |
| Staphylococcus aureus  | <100 UFC/g         | UNI EN ISO 6888-1:2018 / ISO 6888-2:2021 |

## Profilo Chimico

| Parametro | Valore |
|-----------|--------|
| pH        | 5,9    |
| Aw        | < 0,97 |

## Dati Logistici

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Imballaggio Primario         | Sacco in nylon idoneo al contatto con alimenti |
| Imballaggio Secondario       | Cartone  |
| Pezzi per cartone            | filza di girelli da 5 kg                       |
| Misure Cartone in mm (BxHxP) | 500x190x190                                    |
| Peso Lordo Medio a Cartone   | 5,38 kg  |
| Tara cartone                 | 380 g +/-8%                                    |
| Numero cartoni/strato        | 9  |
| Numero strati/pallet         | 5  |
| Numero cartoni /pallet       | 45   |
| Tipo di Pallet               | EPAL 1200X800 mm, peso 22 kg circa             |
| Protezione pallet            | Film estensibile in plastica                   |

## Disposizioni di Legge

|               |  |
|---------------|--|
| HACCP         | Conforme al Reg. CE n° 852 - 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni                   |
| Tracciabilità | Conforme al Reg. CE n° 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni                         |
| OGM           | L'azienda non utilizza ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati |



## Scheda Tecnica di prodotto

### SALSICCIA TOSCANA GIRELLO LUNGO

MG 07 rev.1 del 01/08/2017  
Rev. 1 del 21/12/2021

## Certificazioni e Autorizzazioni

|           |            |
|-----------|------------|
| Bollo CEE | IT 1184/LP |
| Standard  | BRC/IFS    |