

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO: MISTO TRIPPA (BUSECCA)



1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Stabilimento di produzione	GASPARINO 1948 Corso Europa 31,33,35 - 80020 Casavatore (NA)
Denominazione di vendita	Misto Trippa (Busecca)
Tipologia di prodotto	Prodotto a base di carne bovina e suina cotto
Forma	Caratteristica
Peso	Variabile
2. COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO	
Origine materia prima carne	UE
Rintracciabilità	Lotto di produzione riportato in etichetta
Ingredienti (Rif. Reg CE 1169/11)	Frattaglie suine e bovine (definizione Reg. CE 853/04)
3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Entro i limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)	
<i>Salmonella</i> spp. assente in 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> assente in 25 g	<i>Stafilococchi coag</i> + < 100 ufc g <i>Enterotossine stafilococciche</i> assente in 25 g <i>E. coli</i> < 10 ufc g

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****PRESENZA DI ALLERGENI (ai sensi del REG CE 1169/2011):**

Allergene	Presenza	Assenza	Ingrediente
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X	
Crostacei e derivati		X	
Uova e derivati		X	
Pesce e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati		X	
Latte e derivati (compreso il lattosio)		X	
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati		X	
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati		X	
Semi di sesamo e derivati		X	
Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/kg		X	
Lupini e derivati		X	
Molluschi e derivati		X	

4. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g**
(Reg. UE 1169/2011)

Valore energetico	355,64 KJ 85 Kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	3,69 g 1,29 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,0 g 0,0 g
Proteine	12,7 g
Sale	0,09 g

5. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E DI UTILIZZO

T.M.C. (termine minimo di conservazione)	7 giorni dalla produzione
Modalità di conservazione	Da 0 a 4°C
Modalità di utilizzo	Tal quale

6. CONFEZIONAMENTO

Modalità di confezionamento	Sottovuoto/Tal quale
Imballo primario	Busta in plastica. Imballaggi idonei al contatto con gli alimenti in ottemperanza al Reg. CE 1935/2004 e Reg. UE 10/2011.