



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO: SALSICCIA FRESCA E PROVOLA



| 1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO | |
|-----------------------------|--|
| Stabilimento di produzione | GASPARINO 1948 Corso Europa 31,33,35 - 80020 Casavatore (NA) |
| Denominazione di vendita | Salsiccia Fresca e Provola |
| Tipologia di prodotto | Preparazione di carne suina |
| Forma | Allungata |
| Peso | Variabile |

| 2. COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO | |
|-----------------------------------|---|
| Origine materia prima carne | UE |
| Rintracciabilità | Lotto di produzione riportato in etichetta |
| Ingredienti (Rif. Reg CE 1169/11) | Carne di suino, acqua, provola 3,5% (LATTE di bufala, siero innesto naturale, caglio, sale), sale, pepe, destrosio, aromi, correttori di acidità: E 331, E 262, antiossidanti: E 300, E 301. Contiene: LATTE. |

| 3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | |
|---|---|
| Entro i limiti di legge (Reg. CE 2073/2005) | |
| <i>Salmonella</i> spp. assente in 10 g <i>Listeria monocytogenes</i> assente in 25 g | <i>Stafilococchi coag</i> + < 100 ufc g <i>E. coli</i> < 500 ufc g |

**SCHEMA 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 | | PROVOLA |
| 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 | 1393 KJ 333 Kcal |
| Grassi di cui acidi grassi saturi | 29,2 g 10,1 g |
| Carboidrati di cui zuccheri | 2,8 g 0,1 g |
| Proteine | 13,7 g |
| Sale | 2,1 g |

5. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E DI UTILIZZO

| | |
|---|------------------------------|
| Da consumarsi entro il (data di scadenza) | 15 giorni dalla produzione |
| Modalità di conservazione | Da 0 a 4°C |
| Modalità di utilizzo | Da consumarsi previa cottura |

6. CONFEZIONAMENTO

| | |
|-----------------------------|--|
| Modalità di confezionamento | Sottovuoto |
| Imballo primario | Budello naturale/Spago/Busta in plastica. Imballaggi idonei al contatto con gli alimenti in ottemperanza al Reg. CE 1935/2004 e Reg. UE 10/2011. |