



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO: SALSICCIA FRESCA CON PROVOLA E FRIARIELLI



1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Stabilimento di produzione	GASPARINO 1948 Corso Europa 31,33,35 - 80020 Casavatore (NA)
Denominazione di vendita	Salsiccia Fresca con Provola e Friarielli
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), friarielli 3,5%, 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

**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		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.