

SCHEMA TECNICA Salsicella



Dati generali

Nome in fattura	SALSICELLA 0,5kg-ct6pz
Codice prodotto	129003
Nomenclatura doganale	16010091



Descrizione del prodotto

Ingredienti Carne di suino (Origine UE), sale, aromi naturali, destrosio, saccarosio, spezie, vino, antiossidante (ascorbato di sodio), conservanti (nitrito di sodio, nitrito di potassio).

Caratteristiche qualitative **QUALITÀ:** carni di puro suino, magre, selezionate. Salsiccia stagionata.
SPEZIE E AROMI: vino e pepe bianco. Un pizzico di aglio.
SAPORE: sapore dolce e appetitoso, riprende la tipicità del salame emiliano particolarmente gustoso.

SCHEMA TECNICA

Salsicella

Caratt. tecniche medie**Proprietà organolettiche**

Confezione		sfuso		Aspetto esterno		forma tipica di ferro di cavallo	
Temperatura di conservazione consigliata		al fresco		Gusto		dolce e delicato	
Stagionatura		15 giorni		Profumo		delicato	
Macinatura		media		Colore		magro rosso rubino con lardellatura bianco perlacea	
Budello						naturale	
Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard		
0,5 kg	3 cm			55 cm	120 giorni dal confezionamento		

Pallettizzazione**Imballaggio**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet	Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
7	12	84	6	0,14X0,24X0,525	8002974018168

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	30
Grassi (g)	26
Acidi grassi saturi (g)	10
Proteine (g)	29
Carboidrati (g)	<0,5
Zuccheri (g)	<0,5
Sale (g)	3,9
Valore energetico (kcal)	352
Valore energetico (kJ)	1464
Aw	0,91
pH	5,6

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	> 10 ⁷
E. Coli ufc/g	< 10 ²
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 ²
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 ²
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Reg. CE 2073/2005

SCHEDA TECNICA

Salsicella

Allergeni

Sostanza	Presenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	NO
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Disposizioni di legge

HACCP

Tracciabilità

OGM

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM

- non deriva da OGM

- non contiene materiale derivato da OGM

(Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

Imballaggi

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

Etichettatura

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

Nota

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

Indirizzo
VILLANI S.P.A.

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361