

SCHEMA TECNICA
Wurstel Frankfurter

**Dati generali**

Nome in fattura	WURST. FRANKFURTER 220g-ct10pz
Codice prodotto	350014
GTIN pezzo (peso fisso)	8002974026415
Nomenclatura doganale	16010099

**Descrizione del prodotto**

Ingredienti Carne di suino (68%)(Origine UE), acqua, lardo, sale, stabilizzante: poli-, tri e difosfati, destrosio, spezie, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, antiossidante: acido ascorbico, estratti di spezie, conservante: nitrito di sodio.

Caratteristiche qualitative **QUALITÀ:** prodotto con le migliori carni derivanti dal disosso dei prosciutti destinati allo speck. Insaccato a mano in budello edibile e aromatizzato con erbe e aromi naturali, come pepe nero, pizzico d'aglio, paprika dolce e sedano fresco. Cotto al vapore e affumicato naturalmente con legno di faggio. Con pelle.

SAPORE: appetitoso. Può essere mangiato freddo come snack, scaldato in acqua non bollente o alla griglia.

Caratt. tecniche medie**Proprietà organolettiche**

Confezione	sottovuoto	Aspetto esterno	forma cilindrica		
Temperatura di conservazione consigliata	+1°C/ +4°C	Gusto	delicato		
Cottura	70	Profumo	delicato		
		Colore	rosa omogeneo		
Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
0,220 kg		13 cm	15,6 cm	2 cm	70 giorni dal confezionamento

SCHEMA TECNICA
Wurstel Frankfurter

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
16	15	240	10	0,085X0,135X0,38	8002974026378

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	55
Grassi (g)	32
Acidi grassi saturi (g)	12
Proteine (g)	10
Carboidrati (g)	1,0
Zuccheri (g)	0,5
Sale (g)	2,3
Valore energetico (kcal)	332
Valore energetico (kJ)	1371

Parametri	Valori medi
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente

SCHEMA TECNICA
Wurstel Frankfurter

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