

SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO  
**PASQUINUCCI** srl

## SALSICCIA

### Aglio, Olio e Peperoncino

**INGREDIENTI:** carne di suino e grasso di suino nazionale, olio di semi di girasole 3%, sale, peperoncino 0,5%, aglio 0,5%, destrosio, saccarosio, aromi  
Correttore acidità: E262 Antiossidante: E 300- E331 Conservante: E 250.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Prodotto a base di carne suina nazionale macinata a grana fine e ben amalgamata con aromi naturali arricchita con aglio, olio di semi di girasole e peperoncino, insaccata in budellina naturale e poi legata con spago.

Dopo 4 giorni di asciugatura viene confezionata sottovuoto ed è pronta per essere gustata sia come ottimo sugo sia cotta sulla griglia

#### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

Limiti	Riferimenti:	Parametro
-Microrganismi a 30°C	3.000.000 UFC/gr	interno
- <i>E.coli</i> $\beta$ -glucur. Posit	1000	interno
-Anaerobi s.r	10	interno
-Stafilococchi c.p	500	interno
- <i>Salmonella</i> spp	Assente/25 gr	Reg.CE 2073/05
- <i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25 gr	Reg.CE 2073/05
- <i>Enterobacteriaceae</i>	100/1000	interno

#### **CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:**

-Salsiccia A.O.P : conservare tra 0°C e 4°C

#### **CONDIZIONI D'USO:**

#### **DA CONSUMARSI COTTA**

#### **SHELF-LIFE:.**

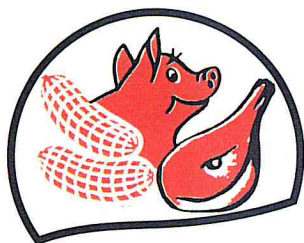
-45 giorni dalla data di confezionamento per la salsiccia confezionata sottovuoto.

#### **CONFEZIONAMENTO:**

-Confezionata in buste per sottovuoto

#### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g		
Energia	Kj	1324
	kcal	320
Grassi totali	g	29,9
di cui acidi grassi saturi	g	7
Carboidrati	g	0,1
di cui zuccheri	g	0,1
Proteine	g	12,7
Sale	g	2,2



SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO  
**PASQUINUCCI** srl

**MODULO DI DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE**

In riferimento all'allegato II, del Reg CE 1169/11 del 25/11/11

ALLERGENE	PRESENZA	ORIGINE	ASSENZA
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte			X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati			X
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO <sub>2</sub>			X
Lupini e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

Revisione del 13/12/16

***Responsabile alla Qualità***

**Pasquinucci Giacomo**