

SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO
PASQUINUCCI srl

SALSICCIA semi-stagionata

INGREDIENTI: carne di suino e grasso di suino nazionale, sale, destrosio, saccarosio, aromi
Correttore acidità: E262 Antiossidante: E 300 - E331 Conservante: E 250.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Prodotto a base di carne suina nazionale macinata, ben amalgamata con aromi che ne esaltano il gusto ed insaccata in budellina naturale e legata con spago. Dopo aver trascorso alcuni giorni in stagionatura può essere consumata, sempre previa cottura.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Limiti	Riferimenti:	Parametro
-Microrganismi a 30°C	3.000.000 UFC/gr	interno
- <i>E.coli</i> β -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 semi-stagionata s/v: conservare tra 0°C e 4°C

CONDIZIONI D'USO:

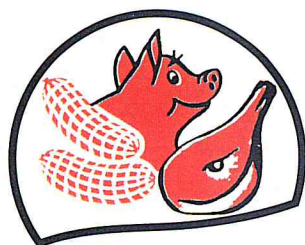
DA CONSUMARSI COTTA

SHELF-LIFE:

Salsiccia semi-stagionata s/v: 45 giorni dalla data di confezionamento.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g		
Energia	Kj	1162
	Kcal	281
Grassi totali	g	24,2
di cui acidi grassi sat	g	5,7
Carboidrati	g	0,2
di cui zuccheri	g	0,2
Fibre	g	< 0,1
Proteine	g	15,5
Sale	g	2,3



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 S02			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