



SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO  
**PASQUINUCCI** srl

## SPIANATA PICCANTE

**INGREDIENTI:** carne di suino e grasso di suino nazionale, sale, aromi, peperoncino 0,5%, destrosio, saccarosio, Antiossidante: E 300  
Conservante: E 250 - E 252

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Salume tipico del Lazio, ottenuto da carne di suino nazionale e caratterizzato da una delicata piccantezza grazie all'aggiunta di peperoncino. Si presenta nella sua tipica forma schiacciata. Ideale per gli amanti del sapore piccante

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

<b>Limiti</b>	<b>Riferimenti:</b>	<b>Parametro</b>
-Coliformi a 30 °C	1000 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:**

-Spianata piccante s/v : conservare tra 0°C e 4°C

### **CONSERVAZIONE PRODOTTO DOPO L'APERTURA DELLA CONFEZIONE:**

Conservare tra 0 e 4 °C

### **SHELF-LIFE:**

-Spianata piccante s/v: 3 mesi dal confezionamento (in condizioni ottimali di conservazione).  
-Spianata piccante intera: 6 mesi dalla data di produzione (in condizioni ottimali di conservazione).

### **STAGIONATURA:**

Spianata piccante :  $\geq 20$  gg

### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:**

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g</b>		
Energia	Kj	1452
	kcal	350
Grassi totali	g	28,3
di cui acidi grassi sat	g	9,5
Carboidrati	g	<0,4
di cui zuccheri	g	<0,4
Proteine	g	23,5
Sale	g	4,5



**SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO**  
**PASQUINUCCI** srl

**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**