



# SALUMIFICIO PASQUINUCCI srl

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REV. 01 DEL 15/07/22

## LE PICCANTINE Salsicce stagionate piccanti

### INGREDIENTI

Carne di suino (100% ITALIANO), sale, peperoncino 0,5%, aromi, destrosio, saccarosio, conservante: E252; antiossidanti: E300.

### ALLERGENI

**Il prodotto non contiene lattosio, glutine e proteine del latte.**

### DESCRIZIONE

Dalle carne mondate a mano e macinate a grana media si ottiene un impasto delicato alla quale vengono aggiunti sale, pepe, aglio e aromi e peperoncino. È ideale per antipasti, in un "tagliere di salumi", affettato a "rondelline" e accompagnato da un buon vino rosso. Consigliato per gli amanti del piccante.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<u>PARAMETRO</u>	<u>LIMITI</u>	<u>RIFERIMENTI</u>
Microrganismi a 30°C	≤ 10 <sup>7</sup> UFC/gr	Interno
E. coli β-glucur. Positivi	≤ 10 <sup>3</sup> UFC/gr	Interno
Anaerobi s.r.	≤ 10 <sup>3</sup> UFC/gr	Interno
Enterobatteriaceae	≤ 10 <sup>4</sup> UFC/gr	Interno
Stafilococchi c.p.	<10 <sup>4</sup> UFC/gr	Interno
Salmonella spp	Assente/25 gr	Reg. CE 2073/05
Listeria monocytogenes	Assente/25 gr o, se presente, < 100 UFC/gr	Interno

### CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Sfuse: conservare in luogo fresco  
Sottovuoto: conservare tra 0°C e +4°C

### DOPO L'APERTURA DELLA CONFEZIONE CONSERVARE IL PRODOTTO TRA 0 E 4 °C

### SHELF-LIFE

Sottovuoto: 3 mesi dal confezionamento (in condizioni ottimali di conservazione)

### STAGIONATURA

≥ 3 settimane

### CONFEZIONAMENTO

Confezionata in buste per il confezionamento sottovuoto PA/PE

### STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Salumificio Pasquinucci srl, via Rosa Luxemburg, 15, Castelfiorentino, FI  
**Bollo CE IT 93665 L**



SALUMIFICIO  
**PASQUINUCCI** srl

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO	
Energia	1902 kj 459 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	40 g 12 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,8 g 0,8 g
Proteine	24 g
Sale	3,9 g

**INFORMAZIONI  
NUTRIZIONALI**

**DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE**

All. II, Reg. CE 1169/11

ALLERGENE	PRESENZA	ORIGINE	ASSENZA
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti			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, noci di acagiù, noci di 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 10 mg/l in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti			X
Lupini e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X