

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**
TECHNICAL SHEET FINAL PRODUCT

SCT 01-P

APPROVAZIONE DIREZIONE GENERALE (GIANNI LORENZETTI)
APPROVED BY DIRECTOR (GIANNI LORENZETTI)

REV.3

18/05/2020

SALSICCIA AL FORMAGGIO
“CHEESE SAUSAGES”

Codice Articolo Item Number	1103/11031 (sottovuoto) <i>1103/11031 (vacuum) ,</i>
Denominazione di vendita Sales designation	Salsiccia <i>Sausage</i>
Descrizione Prodotto Product description	Salume di puro suino, ottenuto da macinatura ed insacco di carni selezionate magre di spalla, con aggiunta di parti grasse di pancetta. <i>Pure pork salami is obtained by selected lean shoulder meat, pancetta and pork's throat.</i>
Origine della materia prima Origin of meat	Sono utilizzati esclusivamente suini con caratteristiche proprie del <i>Suino pesante italiano</i> . <i>We use only Italian pigs.</i>
Caratteristiche Organolettiche Organoleptic features	Consistenza morbida e vellutata ,colore rosato, profumo delicato e finemente speziato, gusto elegante ,dolce, moderatamente sapido. <i>Sausage grill has a tender and smooth texture , a delicate and lightly spiced smell. It has a pink colour and elegant ,mild and lightly tasty flavor.</i>
Caratteristiche Merceologiche Product features	Il prodotto si presenta legato a file in forma tipica della salsiccia, ciascuna in pezzature omogenee per fila da 100 gr a 150 gr. <i>The product is tied in the typical form of sausage.</i>
Ingredienti Ingredients	Carne di suino, Grasso di suino, Acqua, Sale, Parmigiano Reggiano DOP (LATTE, Sale Caglio)(2,5%) Pepe, Aglio , Aromi , Saccarosio, Destrosio, Correttore di Acidità: E262, Antiossidante:E300 , Conservanti: E250, E252. <i>Pork, pork fat , Water, Salt , Parmesan(MILK,salt,rennet)(2,5%),Pepper ,Garlic, Natural Aromas , Saccharose , Dextrose , Acidity:E262, Antioxidants:E300, Preservatives:E250, E252.</i>
Allergeni Allergens	Latte <i>Milk</i>
Glutine Gluten	Senza Glutine. <i>Gluten Free</i>
OGM GMO	Assenti. <i>Product doesn't contain GMO.</i>
Modalità di utilizzo Modes of use	Cotture consigliate: alla griglia. <i>Recommended cooking: Grilled</i>
Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo Destination of use/ Consumption restrictions	Prodotto da consumare previa cottura. Non deve essere consumato da persone intolleranti o allergiche a: Latte. <i>Consume after cooking.</i> <i>The product cannot be consumed by people allergic or intollerant to: Milk.</i>
Budello Gut	Naturale <i>Natural casings</i>
Riferimenti normativi Law Ref.	Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004. Le caratteristiche microbiologiche dei prodotti in seguito indicate sono conformi al Reg. 2073/2005 e s.m.i I contaminati chimici, i residui fitosanitari ed i residui farmacologici sui prodotti sono conformi rispettivamente ai Reg. 1881/2006 e s.m.i, Reg. 396/2005 e s.m.i, e Reg. 470/2009 e s.m.i.
Imballo primario First Packaging	Disponibile in Confezioni sottovuoto da 300 gr a 5 kg. <i>The Product is available in vacuum packs from 300 gr to 5 kg.</i>

<p>Cartonaggio</p> <p><i>External package</i></p>	<p>*Variabile su richiesta del Cliente.</p> <p><i>* Variable on customer request.</i></p>	
<p>Pallettizzazione</p> <p><i>Pallet</i></p>	<p>Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi.</p> <p><i>Standard pallet type EUR or EPAL.</i></p>	
<p>Modalità / Trasporto / Tempi di conservazione</p> <p><i>Transport and storage times</i></p>	<p>Conservare a Temperatura compresa tra +0°C e +4°C.</p> <p>Trasporto Refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C.</p> <p>Confezionamento sottovuoto:25gg</p> <p><i>Suggestive temperature: +0°C - +4°C.</i></p> <p><i>Refrigerated transport: suggestive temperature +0°C-+4°C.</i></p> <p><i>Vacuum packaging: 25 days</i></p>	
<p>Caratteristiche microbiologiche</p> <p><i>Microbiological Profile</i></p>	<p><i>Listeria monocytogenes</i> : In ciascuna di 3 Aliquote: 1 Alq.≤1.1 x 10 UFC/g. 2 Alq.≤ 1.1 x10² UFC/g. <i>In each of 3 Aliquots: 1 Alq.≤1.1 x 10 UFC/g. 2 Alq.≤ 1.1 x10² UFC/g</i></p> <p><i>Salmonella spp.</i> : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente /10 g <i>In each of 5 Aliquots : Absent /10 g</i></p> <p><i>Escherichia Coli</i>: Aliquote: 5 x 10² UFC/g ≤ 2 Alq ≤ 5 x 10³ UFC/g <i>Aliquots : 5 x 10² UFC/g ≤ 2 Alq ≤ 5 x 10³ UFC/g</i></p> <p>Stafilococchi Coagulasi Positivi : In 1 Aliquota: ≤ 5 x 10² UFC / g <i>In 1 aliquot : ≤ 5 x 10² UFC / g</i></p>	
<p>Caratteristiche Chimico-Fisiche / Nutrizionali</p> <p><i>Nutritional profile</i></p>	<p>aW</p> <p><i>Humidity</i></p>	<p>Valore medio: 0,97</p> <p><i>Average value:0,97</i></p>
	<p>pH</p>	<p>Valore medio: 5,10</p> <p><i>Average value:5,10</i></p>
	<p>Valore Energetico</p>	<p>1188 KJ /100 g</p> <p>287 Kcal / 100g</p>
	<p>Grassi</p> <p>Di cui Acidi grassi saturi</p>	<p>25,00 g / 100g</p> <p>10,24 g / 100g</p>
	<p>Carboidrati</p> <p>Di cui Zuccheri</p>	<p>0,76 g / 100g</p> <p>0,01 g / 100g</p>
	<p>Proteine</p>	<p>14,70 g / 100g</p>
	<p>Sale</p>	<p>2,00 g / 100g</p>
<p>Prodotto da: La Bottega di Adò s.r.l. Sede Legale e di Stabilimento: Via Nerino Garbuio snc comparto 47R ,54038 Montignoso (MS) P.IVA e C.F: 00544200454 Riconoscimento CEE: IT J7H46 CE Contatti telefonici: (+39) 0585/348315 o 0585/821279 Fax: 0585/821279 Indirizzi e-mail: anna@labottegadiado.com / ale@labottegadiado.com</p>		<p>Data emissione:18/05/2020 <i>(Date of issue)</i></p> <p>Alessandra Lorenzetti</p>