

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TECHNICAL SHEET FINAL PRODUCT****SCT 01-A**APPROVAZIONE DIREZIONE GENERALE (GIANNI LORENZETTI)
APPROVED BY DIRECTOR (GIANNI LORENZETTI)

REV.3

18/05/2020

**SALSICCIA CON PROSCIUTTO
“SAUSAGE WITH HAM”**

Codice Articolo Item Number	1101/11011 (sottovuoto) 1101/11011 (vacuum) ,
Denominazione di vendita Sales designation	Salsiccia Sausage
Descrizione Prodotto Product description	Salume di puro suino, ottenuto da macinatura ed insacco di carni selezionate magre di spalla, prosciutto, capocollo con aggiunta di parti grasse di pancetta; ai fini dell'insacco sono impiegati esclusivamente budelli naturali di suino. Pure pork salami is obtained by selected lean shoulder meat, pancetta and pork's throat
Origine della materia prima Origin of meat	Sono utilizzati esclusivamente suini con caratteristiche proprie del <i>Suino pesante italiano</i> . We use only Italian pigs.
Caratteristiche Organolettiche Organoleptic features	Consistenza morbida e vellutata ,colore rosato, profumo delicato e finemente speziato, gusto elegante ,dolce, moderatamente sapido. 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.
Caratteristiche Merceologiche Product features	Il prodotto si presenta legato a file in forma tipica della salsiccia,ciascuna in pezzature omogenee per fila da 50g. The product is tied in the typical form of sausage .
Ingredienti Ingredients	Carne di suino, Grasso di suino, Prosciutto fresco di suino >10%, Sale ,Pepe, Aglio ,Saccarosio, Aromi Naturali, Destrosio, Regolatori di acidità:E262, Antiossidanti:E300, Conservanti:E250,E252. Pork Meat,Pork Fat,Ham Fresh Pork 10%,Salt,Pepper,Garlic,Saccharose,Natural Aromas,Dextrose,Acidity:E262,Antioxidants:E300 Preservatives:E250,E252.
Allergeni Allergens	Assenti. Product doesn't contain allergens.
Glutine Gluten	Senza Glutine. Gluten Free
OGM GMO	Assenti. Product doesn't contain GMO.
Modalità di utilizzo Modes of use	Cotture consigliate: alla griglia. Recommended cooking: Grilled
Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo Destination of use/ Consumption restrictions	Prodotto da consumare previa cottura. Non sono individuabili a <i>priori</i> categorie di consumatori alle quali debba essere precluso. Consume after cooking. The product is not restricted to any consumer categories.
Budello Gut	Naturale Natural casings
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 contaminanti 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	Disponibile in Confezioni sottovuoto da 300 gr a 5 kg.

First Packaging	The Product is available in vacuum packs from 300 gr to 5 kg.	
Cartonaggio External package	*Variabile su richiesta del Cliente. * Variable on customer request.	
Pallettizzazione Pallet	Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi. <i>Standard pallet type EUR or EPAL.</i>	
Modalità / Trasporto / Tempi di conservazione Transport and storage times	Conservare a Temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Trasporto Refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Confezionamento sottovuoto: 25gg <i>Suggestive temperature: +0°C - +4°C.</i> <i>Refrigerated transport: suggestive temperature +0°C-+4°C.</i> <i>Vacuum packaging: 25 days</i>	
Caratteristiche microbiologiche Microbiological Profile	<i>Listeria monocytogenes</i> : In ciascuna di 3 Aliquote: 1 Alq. $\leq 1.1 \times 10$ UFC/g. 2 Alq. $\leq 1.1 \times 10^2$ UFC/g. <i>In each of 3 Aliquots: 1 Alq. $\leq 1.1 \times 10$ UFC/g.</i> 2 Alq. $\leq 1.1 \times 10^2$ UFC/g <i>Salmonella</i> spp. : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente /10 g <i>In each of 5 Aliquots : Absent /10 g</i> <i>Escherichia Coli</i> : Aliquote: 5×10^2 UFC/g ≤ 2 Alq $\leq 5 \times 10^3$ UFC/g Aliquots : 5×10^2 UFC/g ≤ 2 Alq $\leq 5 \times 10^3$ UFC/g Stafilococchi Coagulasi Positivi : In 1 Aliquota: $\leq 5 \times 10^2$ UFC / g <i>In 1 aliquot : $\leq 5 \times 10^2$ UFC / g</i>	
Caratteristiche Chimico-Fisiche / Nutrizionali Nutritional profile	aW <i>Humidity</i>	Valore medio: 0,97 <i>Average value: 0,97</i>
	pH	Valore medio: 5,10 <i>Average value: 5,10</i>
	Valore Energetico	1277 KJ/100g 308 Kcal/100g
	Grassi	27,50 g/100g
	Di cui Acidi grassi saturi	10,84 g/100g
	Carboidrati	0,64 g/100g
	Di cui Zuccheri	0,02 g/100g
	Proteine	14,60 g/100g
	Sale	2,42 g/100g
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		Data emissione: 18/05/2020 <i>(Date of issue)</i> Alessandra Lorenzetti