

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

REV.3

18/05/2020

**SALSICCIA AL ROSMARINO
“ROSEMARY SAUSAGES”**

Codice Articolo <i>Item Number</i>	1109/11091 (sottovuoto) <i>1109/11091 (vacuum) ,</i>
Denominazione di vendita <i>Sales designation</i>	Salsiccia <i>Sausage</i>
Descrizione Prodotto <i>Product description</i>	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 <i>Origin of meat</i>	Sono utilizzati esclusivamente suini con caratteristiche proprie del <i>Suino pesante italiano</i> . <i>We use only Italian pigs.</i>
Caratteristiche Organolettiche <i>Organoleptic features</i>	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 <i>Product features</i>	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 <i>Ingredients</i>	Carne di suino, Grasso di suino, Acqua, Sale, Rosmarino (0,03%), Pepe, Aglio, Aromi , Saccarosio, Destrosio, Correttore di Acidità: E262, Antiossidante:E300 , Conservanti: E250, E252. <i>Pork meat, pork fat , Water, Salt ,Rosemary (0.03%) ,Pepper ,Garlic, Natural Aromas , Saccharose, Dextrose , Acidity:E262, Antioxidants:E300, Preservatives:E250, E252.</i>
Allergeni <i>Allergens</i>	Assenti. <i>Product doesn't contain allergens.</i>
Glutine <i>Gluten</i>	Senza Glutine. <i>Gluten Free</i>
OGM <i>GMO</i>	Assenti. <i>Product doesn't contain GMO.</i>
Modalità di utilizzo <i>Modes of use</i>	Cotture consigliate: alla griglia. <i>Recommended cooking: Grilled</i>
Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo <i>Destination of use/ Consumption restrictions</i>	Prodotto da consumare previa cottura. Non sono individuabili a priori categorie di consumatori alle quali debba essere precluso. <i>Consume after cooking.</i> <i>The product is not restricted to any consumer categories.</i>
Budello <i>Gut</i>	Naturale <i>Natural casings</i>
Riferimenti normativi <i>Law Ref.</i>	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 <i>First Packaging</i>	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>

Cartonaggio <i>External package</i>	*Variabile su richiesta del Cliente. * Variable on customer request.	
Pallettizzazione <i>Pallet</i>	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 <i>Transport and storage times</i>	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 <i>Microbiological Profile</i>	<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> <i>2 Alq. $\leq 1.1 \times 10^2$ UFC/g</i> <i>Salmonella spp.</i> : 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 <i>Aliquots : 5×10^2 UFC/g ≤ 2 Alq $\leq 5 \times 10^3$ UFC/g</i> 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 <i>Nutritional profile</i>	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	1231 KJ /100 g 297 Kcal / 100g
	Grassi	26,10 g / 100g
	Di cui Acidi grassi saturi	10,48 g / 100g
	Carboidrati	0,69 g / 100g
	Di cui Zuccheri	0,01 g / 100g
	Proteine	14,90 g/100g
	Sale	2,03 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