DENOMINAZIONE COMMERCIALE	**SALSICCIA PASSITA PICCANTE - 280g**
MARCHIO	San Patrignano
CODICE ARTICOLO	11SSPP
DENOMINAZIONE LEGALE	Salame stagionato piccante di carne suina.
DESCRIZIONE	Rifilature selezionate di carni suine fresche condite con peperoncino piccante, sale e aromi e sottoposte a stagionatura (circa 30 gg.). La percentuale della parte magra varia tra 75 -80%; la parte grassa tra 20-25%. Per la preparazione di 100g di salame vengono utilizzati 160g di carne di suino.
CODICE EAN	8022467110384

UNITA' DI VENDITA	Articolo a peso fisso. Una salsiccia pesa 280 g ℮.
TIPOLOGIA CONFEZIONE E MATERIALE	Busta Termoretraibile (IM00309): **07 OTHER** + Astuccio (IM00337): **PAP21** Dimensioni singolo pezzo (cm): Lung.21 x Larg.6
IMBALLO DI VENDITA E MATERIALE	Cartone (IM00273 / "Cas 5" / **PAP20)**: nr. 12 salsiccie. Dimensioni Cartone(cm): Lung.38,5 x Larg.26 x H 10 GTIN14: 18022467110381
PALLETT	Numero Cartoni per Pallett: nr. 80 Numero Cartoni per strato: nr. 8 Numero Strati: nr. 10

SHELF LIFE **SHELF LIFE MINIMA GARANTITA**	90 gg (dal confezionamento) 60 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigo tra 0°C e +4°C.
PRODUTTORE	"San Patrignano Società Agricola Cooperativa Sociale" Via San Patrignano, 53 – 47853 - Coriano (RN)- Italy
APPROVAL NUMBER	IT K317E CE

INGREDIENTI: Carne di suino, sale marino integrale di Cervia, peperoncino piccante 0,5%, peperone dolce, vino bianco, finocchietto, destrosio, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio; conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.

ORIGINE CARNE: Italia. Suini provenienti dall'allevamento di San Patrignano.

ALTRE INFORMAZIONI: Contiene conservanti.

STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

L'antica ricetta della tipica salsiccia romagnola. Solo i migliori tagli nobili magri, da carni di suini italiani provenienti dall'allevamento di San Patrignano. Accuratamente mondate e macinate grossolanamente, aromatizzate con peperoncino dolce e finocchietto e insaccate in budello naturale. Un prodotto tenero, una facile pelabilità e una scioglievolezza al palato inimitabile.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE	
PARAMETRO	**VALORE GUIDA**
Escherichia coli	<100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi-positivi	<100 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Aw	< 0.920

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
PARAMETRO		**VALORE MEDIO su 100g di prodotto**
Valore energetico	(kJ)	1719
Valore energetico	(kcal)	414
Grassi totali di cui acidi grassi saturi	(g) (g)	31,8 10,5
Carboidrati di cui zuccheri	(g) (g)	0,28 <0,1
Proteine	(g)	31,7
Sale	(g)	4,3

ALLERGENI		
	PRESENZA CERTA NEL PRODOTTO	PRESENTE NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena**,** farro, kamut) e loro derivati	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	No
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/kg espressi in SO_2	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

G.M.: La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati

RADIAZIONI IONIZZANTI: Il prodotto non è soggetto a trattamenti con radiazioni ionizzanti

RESIDUI PRESIDI SANITARI: conforme al Regolamento 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE e ss.mm.ii.

INFESTANTI E LORO RESIDUI: Assenti

CONTAMINANTI CHIMICI: Conforme al Regolamento 1881/06/CE e ss.mm.ii.

DESTINAZIONE D'USO: Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, con eccezione dei soggetti allergici agli ingredienti presenti nella sopraindicata tabella