


	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 1 di 2	
	<b>SALSICCIA PASSITA PICCANTE</b>	COD: 11SSPP	
	<b>280g</b>	REV 0	08/03/21

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>SALSICCIA PASSITA PICCANTE - 280g</b>
<b>MARCHIO</b>	San Patrignano
<b>CODICE ARTICOLO</b>	11SSPP
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	Salame stagionato piccante di carne suina.
<b>DESCRIZIONE</b>	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.
<b>CODICE EAN</b>	8022467110384
<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Articolo a peso fisso. Una salsiccia pesa 280 g e.
<b>TIPOLOGIA CONFEZIONE E MATERIALE</b>	Busta Termoretraibile (IM00309): <b>07 OTHER</b> + Astuccio (IM00337): <b>PAP21</b> Dimensioni singolo pezzo (cm): Lung.21 x Larg.6
<b>IMBALLO DI VENDITA E MATERIALE</b>	Cartone (IM00273 / "Cas 5" / <b>PAP20</b> ): nr. 12 salsiccie. Dimensioni Cartone(cm): Lung.38,5 x Larg.26 x H 10 GTIN14: 18022467110381
<b>PALLETT</b>	Numero Cartoni per Pallett: nr. 80 Numero Cartoni per strato: nr. 8 Numero Strati: nr. 10
<b>SHELF LIFE</b>	90 gg (dal confezionamento)
<b>SHELF LIFE MINIMA GARANTITA</b>	60 gg
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in frigo tra 0°C e +4°C.
<b>PRODUTTORE</b>	"San Patrignano Società Agricola Cooperativa Sociale" Via San Patrignano, 53 – 47853 - Coriano (RN)- Italy
<b>APPROVAL NUMBER</b>	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.

<b>STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
	<p>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. Un prodotto tenero, con una scioglievolezza al palato inimitabile.</p>

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 2 di 2	
	<b>SALSICCIA PASSITA PICCANTE</b>	<b>COD: 11SSPP</b>	
	<b>280g</b>	REV 0	08/03/21

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE</b>	
<b>PARAMETRO</b>	<b>VALORE GUIDA</b>
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

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

<b>ALLERGENI</b>		
	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 <sub>2</sub>	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

<b>G.M.:</b> La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI:</b> Il prodotto non è soggetto a trattamenti con radiazioni ionizzanti
<b>RESIDUI PRESIDI SANITARI:</b> conforme al Regolamento 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE e ss.mm.ii.
<b>INFESTANTI E LORO RESIDUI:</b> Assenti
<b>CONTAMINANTI CHIMICI:</b> Conforme al Regolamento 1881/06/CE e ss.mm.ii.
<b>DESTINAZIONE D'USO:</b> Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, con eccezione dei soggetti allergici agli ingredienti presenti nella sopraindicata tabella