SALSICCIA CON PROSCIUTTO



Codice Articolo	0001-1008	**EAN code**	2471160
Denominazione Legale /Usuale	Salsiccia		
Denominazione Descrittiva/Commerciale	Salsiccia con prosciutto		
Descrizione Prodotto	Salume di puro suino, ottenuto da macinatura ed insacco di carni selezionate magre di spalla, prosciutto (coscia suino fresco), capocollo con aggiunta di parti grasse di pancetta; ai fini dell'insacco sono impiegati esclusivamente budelli naturali .		
Origine della materia prima	Sono utilizzati esclusivamente suini con caratteristiche proprie del **Suino pesante italiano.**		
Caratteristiche Organolettiche	Consistenza morbida e vellutata ,colore rosato, profumo delicato e finemente speziato, gusto elegante, dolce, moderatamente sapido.		
Caratteristiche Merceologiche	Il prodotto si presenta legato a file in forma tipica della salsiccia, ciascuna in pezzature omogenee per fila da 50g.		
Ingredienti	Carne di suino, Grasso di suino, Prosciutto fresco di suino >10%,Sale ,Pepe, Aglio , Antiossidanti:E300, Conservanti:E252.		
OGM	Assenti. Si certifica, in accordo con le dichiarazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che il prodotto menzionato non contiene ingredienti costituiti e/o derivati da organismi geneticamente modificati.		
Modalità di utilizzo	Cotture consigliate: alla griglia, in umido o rosolata.		
Destinazione d'uso /Limitazioni al consumo	Prodotto da consumare previa cottura. Non sono individuabili *a priori* categorie di consumatori alle quali debba essere precluso.		
Budello	Naturale, edibile.		
Riferimenti normativi	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.		
Confezione	Disponibile sfuso. Disponibile in confezioni sottovuoto da 300 gr a 5 kg. Disponibile in confezioni in atmosfera protettiva da circa 400 gr a 2 kg. I prodotti utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto alimentare secondo i Reg.CE:1895/2004 , 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e successive modifiche.		
Imballo	In cartone ondulato :		

Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet
37x36x26 cm^3	10 pezzi	6 cartoni	3 strati	18 cartoni
59x38x27 cm^3	10 pezzi	4 cartoni	3 strati	12 cartoni

* Modificabile in base alle richieste del Cliente.

Palletizzazione	Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi.

Modalità / Trasporto / Tempi di conservazione	Conservare a Temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Trasporto Refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Da consumare entro 10 giorni dalla data di confezionamento. Se sfuso il prodotto mantiene le sue caratteristiche migliori entro 8 giorni dalla data di produzione se conservato come sopra specificato.	
Etichettatura	Conforme al Regolamento CE 1169/2011.	
Caratteristiche microbiologiche del prodotto durante il periodo di conservabilità	***Listeria monocytogenes*** *:* In 3 Aliquote: 1 Alq ≤ 1.1 x 10 UFC/g; 2 Alq ≤ 1.1 x 10^2 UFC/g. ***Salmonella spp.*** : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente/10g.	
Caratteristiche microbiologiche del prodotto in uscita dello stabilimento	***Escherichia Coli*** : in 5 Aliquote: 5 x 10^2 UFC/g ≤ 2 Alq ≤ 5 x 10^3 UFC/g ***Stafilococchi Coagulasi Positivi*** : In 1 Aliquota: ≤ 5 x 10^2 UFC / g	
Caratteristiche chimico fisiche / Nutrizionali	aW	Valore medio: < 0,97
	pH	Valore medio: 5,10
	Valore Energetico	1277 KJ/100g 308 Kcal/100g
	Grassi Di cui Acidi grassi saturi	27,50 g/100g 10,84 g/100g
	Carboidrati Di cui Zuccheri	0,64 g/100g 0,02 g/100g
	Proteine	14,60 g/100g
	Sale	2,42 g/100g

ALLERGENI	PRESENZA DELL'ALLERGENE NEL PRODOTTO SI / NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco.	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale, noci pecam [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia)	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO2	NO

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 CE:** IT J7H46 CE
Contatti telefonici: (+39) 0585/348315 o 0585/821279 Fax: 0585/821279
Indirizzi e-mail: Segreteria:anna@labottegadiado.com,gabriele@labottegadiado.com
Ufficio Qualità: ale@labottegadiado.com

Approvazione