



17/01/2019

Revisione n. 5 del 02/01/19

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
SOPPRESSA PIC-NIC

CODICE INTERNO	SS000031
CODICE EAN	2053340
CODICE EAN per passaggio alla cassa	2892714
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, saccarosio, Antiossidante: E301, Conservanti: E252, E250
TIPO BUDELLO	Budello naturale bovino
DIMENSIONI	Peso variabile da circa 1,0 a 1,2 Kg - Lunghezza: 220/250 mm, Diametro: 85/95 mm (circa)
ASPETTO ESTERNO	Cilindrico e curvo. Legatura eseguita a mano, colore bianco-grigiastro, leggermente pulverulento
ASPETTO INTERNO	Fetta compatta, grana uniforme, parte magra colore rosso rubino, parte grassa colore bianco, consistenza morbida. Profumo tipico stagionato, Sapore delicato e aromatico
PARAMETRI MICROBIOLOGICI (range di accettazione)	
Enterobatteri: UFC/g	$10 \leq x < 1000$
Escherichia coli: UFC/g	$10 \leq x < 100$
Stafilococcus C+: UFC/g	$100 \leq x < 10000$
Salmonella spp.: n=5 c=0	assente in 25 g
Listeria monocytogenes: n=5 c=0	≤ 100 UFC/g
PARAMETRI CHIMICO-FISICI (valore medio)	
Umidità: % m/m	43,13
Ceneri: % m/m	4,93
PARAMETRI NUTRIZIONALI (valore medio su 100 gr di prodotto)	
Valore energetico: kJ/Kcal gr	1430/342
Grassi: gr	26,82
di cui acidi grassi saturi: gr	10,73
Carboidrati: gr	3,6
di cui zuccheri: gr	0
Proteine: gr	21,52
Sale: gr	4,09
NOTA INFORMATIVA	Prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione di carni suine, (suini nati, allevati e macellati in Italia, conformi al disciplinare del Consorzio di Parma e S.Daniele). Tutto il processo avviene seguendo i metodi di sorveglianza e controllo dei punti critici di rischio (H.A.C.C.P.), nel rispetto delle normative nazionali e comunitarie vigenti.
RIFERIMENTI LEGISLATIVI	Reg. CE 852-853-854/2004, CE 2073/2005, UE 1169/2011, CE 178/2002
IMBALLO	come richiesto
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	Non contiene Allergeni. PRESENTE IN PRONTUARIO AIC ED. 2018/2019 Non è costituito, non contiene e non è prodotto a partire da OGM. Il prodotto e i suoi componenti non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
ISTRUZIONI PER L'USO	Previa affettatura
TEMPI E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Prodotto sfuso: da +1°C a +4°C, UR 82/90 Da consumarsi preferibilmente entro 240 giorni dalla data di produzione Prodotto confezionato: da +1°C a +4°C Da consumarsi entro 90 giorni dalla data di confezionamento