



## SALSICCIA ATM

### Descrizione del prodotto

Preparazione di carne

Denominazione prodotto in etichetta	Salsiccia
Codice di vendita	<b>21001</b>
Peso medio	2,5 Kg
Codice EAN	2789800

### Flusso produttivo

Ricevimento materie prime - Stoccaggio - Mondatura - Preparazione concia - Pesatura e preparazione impasto - Miscelazione - Sosta tecnica - Insaccatura e legatura - Sgocciolatura - Confezionamento ed etichettatura - Imballaggio e spedizione

### Composizione

Ingredienti	Carne di suino (86%), acqua, sale, aromi, saccarosio, destrosio, spezie. <i>Carne di suino di provenienza nazionale</i>
	Senza glutine e derivati del latte

### Conservazione e consumo

Shelf-life	9 giorni
Personalizzazione da Vs. richiesta	12 giorni
Modalità di conservazione	Tra 0 e + 4 °C; non forare la confezione
Modalità d'uso	Da consumarsi previa totale cottura

### Etichettatura, confezionamento ed imballaggio

Etichettatura	Logo, ragione sociale e indirizzo De Amicis S.p.A., bollo CE Salumi Cinque Stelle, denominazione di vendita, data di confezionamento e data di scadenza (gg/mm/aa), lotto di produzione, ingredienti, peso netto, modalità di conservazione, modalità d'uso, "prodotto confezionato in atmosfera protettiva".
Confezionamento	In vaschetta di materiale plastico in atmosfera protettiva.
Imballaggio	Cartone
N. pezzi per imballo	4

### Parametri analitici

Caratteristiche microbiologiche	Parametro	Limiti				Unità di misura (*unità formanti colonia)
		n	c	m	M	
	<i>E. coli</i>	5	2	500	5.000	u.f.c.* /g
	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente	-	10 g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	-	-	11	110	u.f.c. / g
Caratteristiche chimico-fisiche	pH	5.70-6.20				
	Aw	0,97 - 0,98				



Dichiarazione Nutrizionale (valori medi per 100 g)	
Energia (kJ)	896
Energia (kcal)	216
GRASSI	16,9
di cui acidi grassi	6,6
CARBOIDRATI	1,6
di cui zuccheri	0,8
PROTEINE	13,9
SALE	2,52

Scheda allergeni			
Elenco allergeni allegato II al REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011	P	A	T
<b>Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:</b> a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrato (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.		X	
<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei.</b>		X	
<b>Uova e prodotti a base di uova.</b>		X	
<b>Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:</b> a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.		X	
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi.</b>		X	
<b>Soia e prodotti a base di soia, tranne:</b> a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.		X	
<b>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:</b> a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello.		X	
<b>Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</b>		X	
<b>Sedano e prodotti a base di sedano.</b>		X	
<b>Senape e prodotti a base di senape.</b>		X	
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.</b>		X	
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.</b>		X	
<b>Lupini e prodotti a base di lupini.</b>		X	
<b>Molluschi e prodotti a base di molluschi.</b>		X	

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

Legenda: P = presenza; A = Assenza; T = tracce

Verificato da  
Assicurazione Qualità

*Michela Boncusi*