

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SCT 01-N

SOPPRESSATA



Codice Articolo	0102	EAN code	2218665											
Denominazione Legale /Usuale	Soppressata													
Denominazione Descrittiva/Commerciale	Soppressata													
Descrizione Prodotto	Salume di puro suino, ottenuto da cottura, taglio grossolano ed insacco di spolpo di testa, carni magre selezionate, lingua suina, parti grasse di gola; ai fini dell'insacco sono impiegati budelli sintetici chiusi con clips alle estremità.													
Origine della materia prima	Suini nati ,allevati e macellati in ITALIA													
Caratteristiche Organolettiche	Consistenza soda ,colore rosato ,profumo delicato e finemente speziato, gusto lievemente dolce ,moderatamente sapido.													
Caratteristiche Merceologiche	Il prodotto si presenta intero, in pezzature da 5 kg a 10 kg.													
Ingredienti	Magro suino di testa ,Grasso di suino , Lingua di suino, Cotenna ,Sale ,Pepe Aglio, Spezie ,Antiossidanti: E300 ,Conservanti: E250.													
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	Affettato sottile sia a coltello che a macchina o tagliato a cubetti previa eliminazione del budello													
Destinazione d'uso /Limitazioni al consumo	Prodotto da consumare tal quale, previa eliminazione del budello. Non sono individuabili a priori categorie di consumatori alle quali debba essere precluso.													
Budello	Budello sintetico ,non 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 in confezioni sottovuoto da 800 g a 5 Kg. I prodotti utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto alimentare secondo i Reg.CE: 1935/2004 , 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e successive modifiche.													
Imballo	In cartone ondulato : <table border="1"> <thead> <tr> <th>Dimensioni Cartone</th> <th>Pezzi x cartone</th> <th>Cartone x strati</th> <th>Numero strati</th> <th>Cartoni x Pallet</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>59x38x27 cm³</td> <td>5 pezzi</td> <td>4 cartoni</td> <td>3 strati</td> <td>12 cartoni</td> </tr> </tbody> </table> * Modificabile in base alle richieste del Cliente.				Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet	59x38x27 cm ³	5 pezzi	4 cartoni	3 strati	12 cartoni
Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet										
59x38x27 cm ³	5 pezzi	4 cartoni	3 strati	12 cartoni										
Pallettizzazione	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 60 giorni dalla data di confezionamento.		
Etichettatura	Conforme al Regolamento CE 1169/2011.		
Caratteristiche microbiologiche del prodotto durante il periodo di conservabilità	<i>Listeria monocytogenes</i> : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g		
	<i>Salmonella spp.</i> : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g.		
Caratteristiche microbiologiche del prodotto in uscita dello stabilimento	<i>Enterobacteriaceae</i> : In 1 Aliquota: < 5 x 10 ² UFC / g		
	<i>Bacillus cereus</i> : In 1 Aliquota: < 5 x 10 ² UFC / g		
Caratteristiche chimico fisiche / Nutrizionali	aW	Valore medio: 0,96	
	pH	Valore medio: 5,86	
	Valore energetico	378 Kcal / 100g 1.564 KJ / 100g	
	Grassi di cui acidi grassi saturi	34,50 g / 100g 12,21 g / 100g	
	Carboidrati Di cui zuccheri	0,74 g / 100g 0,03 g / 100g	
	Proteine	16,20 g / 100g	
	Sale	2,80 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 (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)	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 SO ₂	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 Fax: 0585/821279 Indirizzi e-mail: Segreteria: anna@labottegadiado.com , gabriele@labottegadiado.com Ufficio Qualità: ale@labottegadiado.com		Approvazione	