

	Scheda tecnica di Prodotto CAPICOLLO PICCANTE	Sigla di prodotto: Revisione 02 Data emissione 26/01/2015 Pagina 1 di 3
---	--	---

DENOMINAZIONE: CAPICOLLO PICCANTE INTERO
INGREDIENTI: CARNE SUINO, SALE, ZUCCHERI: DESTROSIOS, SACCAROSIO, AROMI E SPEZIE, ANTIOSSIDANTE: E301, CONSERVANTE: E252 – E250

TEMPERATURA DI TRASPORTO: + 4° C	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: + 4° C	DURATA DEL PRODOTTO: 6 MESI IN BUSTE S/V - DOPO L'APERTURA CONTINUARE LA CONSERVAZIONE IN FRIGO
----------------------------------	--------------------------------------	---

Provenienza della materia Prima: UE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:
Prodotto tipico del territorio calabrese, viene preparato usando la parte superiore del lombo dei suini, salato e stecato. La stagionatura dura circa 90 giorni.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE	
La parte superiore del lombo si disossa, si massaggia con sale e si lascia riposare per alcuni giorni; trascorso questo tempo, si cosparge di spezie, si insacca e si lega utilizzando canne e spago. La stagionatura dura circa novanta giorni.	
CONTROLLI	Materia prima: ispezioni veterinarie mensili. Analisi microbiologiche su carne in entrata. Durante le fasi di processo: controllo delle temperature minime e massime nelle fasi di dissosso, salagione, riposo, asciugamento, insacco, legatura e stagionatura. Controllo durante la preparazione della miscela di sale e aromi. Prodotto finito: analisi chimiche e microbiologiche in base a preciso programma stabilito con il laboratorio d'analisi ed il veterinario ufficiale. Controlli HACCP.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
ODORE	Intenso e caratteristico
COLORE	Rosso per la parte magra, variegato di bianco per la parte grassa.
SAPORE	Delicato e aromatico.
STRUTTURA	Consistente e compatto al taglio

MODALITÀ D'USO	Il prodotto è pronto per il consumo, previa rimozione dell'involucro esterno
----------------	--

DESTINAZIONE D'USO	Il prodotto può essere destinato a qualsiasi tipo di consumatore. Non esistono limitazioni al consumo, fatti salvi i casi di allergie o
--------------------	---

	Scheda tecnica di Prodotto CAPICOLLO PICCANTE	Sigla di prodotto: Revisione 02 Data emissione 26/01/2015 Pagina 2 di 3
---	--	---

	conclamate intolleranze nei confronti degli ingredienti che lo compongono.
--	--

DESCRIZIONE IMBALLAGGIO	Prodotto confezionato sottovuoto, in atmosfera modificata, sfuso. Gli imballaggi rispondono ai requisiti di legge per prodotti destinati al contatto con gli alimenti
PESO SINGOLO PEZZO	1.600g
N° PEZZI IN CARTONE	3 Pz
PESO CARTONE	Kg 4,8 circa
CARTONI PER BANCALE	72
CARTONI PER STRATO	6 PER 12 STRATI
CODICE NOSTRO INTERNO PRODOTTO	3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	LIMITE MAX
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Stafilococco aureo	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE	VALORI LIMITE
VALORI DI PH	4,9≤PH≤5,8
AW	≤0,92
Nitriti (NO ₂)	150 mg/kg
Nitrati (NO ₃)	150 mg/kg

TABELLA NUTRIZIONALE: (100 g di prodotto)	Valore Energetico	kcal 293 / kJ 1225
	Proteine	23,5 g
	Carboidrati	0 g
	di cui zuccheri	0 g
	Grassi	22,1 g
	di cui saturi	10,1 g
	Sale	1,15 g
	Fibre alimentari	0 g

Controllo contaminanti chimici: Conforme al Reg. (UE) 1881/2006 e s.m.i
(Pb, Cd, Diossine e PCB)

Controllo residui farmacologici: Conforme al Reg. (UE) 37/2010 e s.m.i

9-2457/L
CE

	Scheda tecnica di Prodotto CAPICOLLO PICCANTE	Sigla di prodotto: Revisione 02 Data emissione 26/01/2015 Pagina 3 di 3
---	--	---

Controllo residuo fitosanitari: Conforme al Reg. (UE) 396/2005 e s.m.i

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

ETICHETTATURA (Rif. Reg UE 1169/11 e s.m.i). Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia .

Le etichette riportano: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, modalità di conservazione, ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione, sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, numero di riconoscimento CE, lotto di produzione.

RINTRACCIABILITA' (Rif. Reg CE 178/2002 e normative collegate). Il Salumificio Geca garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa di tutta la filiera delle materie prime di origine animale e non. Ogni prodotto riporta in etichetta un numero di lotto, ripetuto anche sul Documento di trasporto. La ricerca di un lotto fornisce informazioni immediate sulle quantità prodotte e vendute degli articoli interessati e dei Clienti destinatari degli stessi prodotti. Ovviamente tutto il sistema si aggancia alle modalità di produzione fino a risalire alle materie prime ed agli imballaggi.

RIFERIMENTI NORMATIVI (Reg CE 852 e 853/2004 , Reg CE 1441/2007 che mod. il Reg CE 2073/2005). Sono attive su tutte le linee produttive le procedure HACCP, SSOP E GMP. Il Salumificio Geca dichiara, inoltre, di operare in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione , commercializzazione e vendita dei prodotti a base di carne.

POTENZIALI ALLERGENI

Potenziali allergeni che possono entrare nella composizione del prodotto : **NESSUNO**
I prodotti sono senza glutine e senza derivati del latte.

OGM : Assenti

DOCUMENTO DI PROPRIETA' DEL SALUMIFICIO GECA

Il Salumificio Geca può emettere, ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione.