

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

DENOMINAZIONE: SCHIACCIATA PICCANTE
INGREDIENTI: CARNE SUINO, SALE, ZUCCHERI: DESTROSI, SACCAROSIO, AROMI E SPEZIE, ANTIOSSIDANTE: E301, CONSERVANTE: E252 – E250

TEMPERATURA DI TRASPORTO: + 4° C	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: + 4° C	DURATA DEL PRODOTTO: 4 MESI IN VASCHETTA S/V
----------------------------------	--------------------------------------	--

Provenienza della materia Prima: UE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:
Il salume è un impasto di carne suina e lardo, conciato con sale, peperoncino e semi di finocchio. Deriva dall'antica ventricina, che era preparata con ritagli di carne grassa come il guanciale. Oggi è gran parte del guanciale è stata sostituita da tagli più pregiati come collo, spalla e prosciutto.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE	
La carne refrigerata è selezionata e passata al tritacarne. La carne è impastata nell'impastatrice dove sono aggiunte le spezie e gli additivi. L'impasto così preparato viene insaccato in budello naturale, legato a mano con corda e stagionato in celle condizionate. Il salame, al termine della stagionatura, viene spazzolato dalle mufte e confezionato Il prodotto, al termine della stagionatura, viene sbudellato affettato, confezionato in vaschetta in ATM.	
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 spezzettatura, macinazione, impasto, riposo, insacco, asciugamento 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, aromatico, gradevole, speziato
COLORE	Rosso brillante (parte magra) Bianco perlaceo (parte grassa)
SAPORE	Tipico, marcato e piccante
STRUTTURA	Consistente e compatto al taglio

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

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

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

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	500g
N° PEZZI IN CARTONE	10 Pz
PESO CARTONE	Kg 5,0
CARTONI PER BANCALE	63
CARTONI PER STRATO	9 PER 7 STRATI
CODICE NOSTRO INTERNO PRODOTTO	821

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 392 / kJ 1639
	Proteine	17,8 g
	Carboidrati	0,9 g
	di cui zuccheri	0 g
	Grassi	35 g
	di cui saturi	14 g
	Sale	1,81 g
	Fibre alimentari	0,9 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

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



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

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 (Rif . Dir. 2003/89/CE)

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.