



|                  |  |
|------------------|--|
| <b>COD. 0594</b> | <b>SALSICCIA NAPOLI PICCANTE 1/2 x 4</b> |
|------------------|--|

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DELLA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Prodotto realizzato con carni provenienti dai principali macelli nazionali selezionate per peso dell'animale, qualità della carne, adiposità. Dopo il tempering, le carni sono pesate per formulare la ricetta, quindi macinate ed impastate. Nell'impastatrice sono aggiunti gli altri ingredienti, additivi e spezie tipiche. Ogni lotto prodotto è controllato affinché pH e temperatura dell'impasto risultino soddisfare i parametri qualitativi prefissati. L'impasto viene poi insaccato e quindi i salami vengono appesi. Dopo la stagionatura, il prodotto viene pulito dalla muffa, etichettato, confezionato sottovuoto ed imballato.

### INGREDIENTI

Carne di suino, sale, saccarosio, destrosio, aromi, spezie, antiossidante: E 301; conservanti: E 252, E 250.

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

|                                       |                         |
|---------------------------------------|-------------------------|
| UMIDITÀ                               | 28 – 32 %               |
| PROTEINE                              | 25 – 28 %               |
| GRASSO                                | 35 – 40 %               |
| NITRATI (mg/kg di NaNO <sub>3</sub> ) | Entro i limiti di legge |
| NITRITI (mg/kg di NaNO <sub>2</sub> ) | Entro i limiti di legge |
| ALLERGENI (in mg/kg)                  | Assenti                 |

*La tipologia del prodotto non consente di esprimere standards chimici rigidi, ma solo valori medi di riferimento da ritenersi puramente indicativi.*

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRI              | U.M.    | VALORI CAMPIONE |
|------------------------|---------|-----------------|
| Escherichia coli       | MPN/g   | < 100           |
| Staphylococcus aureus  | UFC/g   | < 100           |
| Listeria monocytogenes | In 25 g | Assente         |
| Salmonella             | In 25 g | Assente         |

*Dati medi su rapporti di prova effettuati nell'ambito del piano di autocontrollo aziendale.*



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

|                 |   |
|-----------------|---|
| ASPETTO ESTERNO | Cilindrico, lavato dalla muffa                |
| ASPETTO INTERNO | Tipico a grana grossa ben differenziata       |
| CONSISTENZA     | Plastica                                      |
| ODORE           | Caratteristico fermentato                     |
| SAPORE          | Caratteristico fermentato                     |
| COLORE          | Bianco per il grasso, rosso vivo per il magro |

### CARATTERISTICHE FISICHE

|            |                       |
|------------|-----------------------|
| FORMA      | Irregolare cilindrica |
| DIMENSIONI | 50 mm Ø x 22 cm ca.   |
| PESO       | 1 kg ca.              |

### CONFEZIONAMENTO

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| MATERIALI  | Film termoretraibile PA/PE        |
| TECNICA DI CONDIZIONAMENTO                       | Sottovuoto                        |
| CONTENUTO CARTONE                                | 12 confezioni da 4 pezzi ciascuna |
| DIMENSIONI CARTONE                               | 520 x 290 x 170 mm                |
| CARTONI PER PALLET                               | 40                                |
| CODICE (AI01) utilizzato nella struttura EAN 128 | 98001847005940                    |
| CODICE EAN associato al prodotto                 | 2887379                           |

|                   |            |
|-------------------|------------|
| <b>SHELF LIFE</b> | 120 giorni |
|-------------------|------------|

|                               |                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| <b>TRASPORTO E STOCCAGGIO</b> | Conservare in frigo da 0°C a +4°C |
|-------------------------------|-----------------------------------|

L'attività produttiva dell'azienda è sottoposta a procedure di autocontrollo secondo quanto previsto dalla normativa vigente. La Segata S.p.A. è in possesso dei seguenti numeri di riconoscimento comunitario: CE IT 529 L

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| <b>DATA ULTIMA REVISIONE</b> | 12 aprile 2016 |
|------------------------------|----------------|

*L'Assicurazione Qualità può revisionare periodicamente il contenuto di tale scheda tecnica. È cura del cliente accertarsi di essere in possesso dell'ultima revisione aggiornata.*