

SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)	STANDARD PRODOTTO FINITO SALSICCIA CURVA PICCANTE	SPF 37 Pag. 1/2 Rev. 5 del 09/05/2022
--	--	--

Nome e codice di vendita del prodotto	6112 SALSICCIA CURVA PICCANTE 6114 SALSICCIA CURVA DOLCE (senza peperoncino)	
Composizione	Salsiccia curva piccante: Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali, destrosio, saccarosio. Antiossidante: E301, Conservanti: E252 - E250. Salsiccia curva dolce: Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio. Antiossidante: E301, Conservanti: E252 - E250. Origine: Italia/UE Senza glutine. Senza allergeni in base alla direttiva CE 1169/2011 e successive modifiche e Direttiva 2007/68/CE e successive modifiche. Non contiene OGM in base alla Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003.	
Caratteristiche di processo	Scelta e rifilatura delle carni. Miscelazione degli aromi e del sale da utilizzare per la salatura secondo la tradizionale ricetta del salumificio San Bono. Passaggio nel tritacarne quindi trasferimento nell'impastatrice. Insacco a macchina, legatura a mano quindi passaggio in cella di asciugamento per alcuni giorni. Segue il trasferimento nei locali di stagionatura con temperature ed umidità costantemente controllate, per un periodo minimo di 7 giorni.	
Utilizzo / destinazione	Popolazione generica, vendita in Italia e all'estero.	
Modalità di consumo	Servire tal quale affettato previa rimozione del budello. Budello non edibile.	
Caratteristiche organolettiche	Pezatura : 0,50 kg. circa Consistenza : compatta Profumo : speziato Sapore : piccante non acido Colore : rosso vivo uniforme Muffe : bianche Diametro grana : 8 mm.	
Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto <small>(sono da considerarsi validi i valori con tolleranza \pm 10%)</small>	VALORE ENERGETICO GRASSI di cui ACIDI GRASSI SATURI CARBOIDRATI di cui ZUCCHERI PROTEINE SALE	1.932 kj (461 Kcal) 38 12 1 <1 29 5
Caratteristiche microbiologiche (Reg. CE 2073/2005 - 1141/2007)	Salmonella spp. assente in 25 gr. Listeria monocytogenes assente in 25 gr. se Aw > 0,92 Listeria monocytogenes presente max 100 u.f.c. / gr. se Aw \leq 0,92 Enterobatteriaceae max 10 u.f.c./gr. Spore di clostridi max 10 u.f.c./gr. Stafilococchi coagulasi positivi max 100 u.f.c./gr.	
Caratteristiche Chimiche <small>(sono da considerarsi validi i valori con tolleranza \pm 10%)</small>	Umidità Proteine Grassi (%) Ceneri pH	VALORI MEDI 38 26 27 5 da 5.4 a 6.5

NOTA: la presente scheda sostituisce le precedenti edizioni e/o revisioni.

<p>SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)</p>	<p>STANDARD PRODOTTO FINITO SALSICCIA CURVA PICCANTE</p>	<p>SPF 37 Pag. 2/2 Rev. 5 del 09/05/2022</p>
	<p>AW compreso tra 0,880 / 0,930 in funzione della stagionatura</p>	
<p>Caratteristiche fisiche</p>	<p>Assenza di corpi estranei (vetro, plastica, metalli, sassi, legno ecc.)</p>	
<p>Modalità di conservazione dopo la vendita</p>	<p>Per prodotto intero: conservare al fresco ad una temperatura massima di 12/15° C, in locali con umidità 75% - 85% UR. Una volta aperto il prodotto, conservare in frigorifero e consumare entro 15 giorni. Se prodotto confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva conservare ad una temperatura massima di +6° C.</p>	
<p>Shelf life</p>	<p><u>Prodotto intero</u>: max 6 mesi dalla data di produzione se vengono garantite e rispettate le modalità di conservazione come sopra descritto <u>Prodotto sottovuoto</u>: max 90 giorni se conservate ad una temperatura max di +6° C. <u>Prodotto in atmosfera protettiva</u>: max 60 giorni se conservate ad una temperatura max di +6° C.</p>	
<p>Imballaggio</p>	<p><u>Prodotto intero</u>: budello naturale (torta) <u>Prodotto sottovuoto</u>: utilizzo sacchetti termoretraibili multistrato <u>Prodotto in atmosfera protettiva</u>: film a base di resine poliolefiniche e poliviniliche. Infine il prodotto viene imballato in cartoni contenente n. 16 pezzi (equivalenti a circa 8 kg.).</p> <p>Tutti i prodotti utilizzati sono idonei per il contatto con alimenti.</p>	
<p>Etichettatura</p>	<p>Per <u>prodotto sfuso</u> viene applicato il sigillo riportante</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione aziendale - bollo CE - ingredienti - lotto/data di produzione <p>Per <u>prodotto confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva</u> in etichetta vengono riportati i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione aziendale - bollo CE - denominazione prodotto - ingredienti - temperature di conservazione max +6° C - lotto - data entro cui consumarsi preferibilmente - peso (Se venduto a peso) - codice EAN (a richiesta) 	
<p>Metodi di distribuzione</p>	<p>Trasporto con automezzi refrigerati Per prodotti interi temperatura max +14° C Per prodotti sottovuoto o in atmosfera protettiva temperatura max +6°C</p>	

NOTA: la presente scheda sostituisce le precedenti edizioni e/o revisioni.