

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

<b>Nome e codice di vendita del prodotto</b>	6112 SALSICCIA CURVA PICCANTE 6114 SALSICCIA CURVA DOLCE (senza peperoncino)																						
<b>Composizione</b>	<b>Salsiccia curva piccante:</b> Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali, destrosio, saccarosio. Antiossidante: E301, Conservanti: E252 - E250. <b>Salsiccia curva dolce:</b> 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.																						
<b>Caratteristiche di processo</b>	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.																						
<b>Utilizzo / destinazione</b>	Popolazione generica, vendita in Italia e all'estero.																						
<b>Modalità di consumo</b>	Servire tal quale affettato previa rimozione del budello. Budello non edibile.																						
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Pezatura : 0,50 kg. circa Consistenza : compatta Profumo : speziato Sapore : piccante non acido Colore : rosso vivo uniforme Muffe : bianche Diametro grana : 8 mm.																						
<b>Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto</b> <small>(sono da considerarsi validi i valori con tolleranza <math>\pm</math> 10%)</small>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">VALORE ENERGETICO</td> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 20%; text-align: right;">1.932 kj (461 Kcal)</td> </tr> <tr> <td>GRASSI</td> <td></td> <td style="text-align: right;">38</td> </tr> <tr> <td>di cui ACIDI GRASSI SATURI</td> <td></td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td> <td></td> <td style="text-align: right;">1</td> </tr> <tr> <td>di cui ZUCCHERI</td> <td></td> <td style="text-align: right;">&lt;1</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE</td> <td></td> <td style="text-align: right;">29</td> </tr> <tr> <td>SALE</td> <td></td> <td style="text-align: right;">5</td> </tr> </table>		VALORE ENERGETICO		1.932 kj (461 Kcal)	GRASSI		38	di cui ACIDI GRASSI SATURI		12	CARBOIDRATI		1	di cui ZUCCHERI		<1	PROTEINE		29	SALE		5
VALORE ENERGETICO		1.932 kj (461 Kcal)																					
GRASSI		38																					
di cui ACIDI GRASSI SATURI		12																					
CARBOIDRATI		1																					
di cui ZUCCHERI		<1																					
PROTEINE		29																					
SALE		5																					
<b>Caratteristiche microbiologiche</b> <b>(Reg. CE 2073/2005 - 1141/2007)</b>	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.																						
<b>Caratteristiche Chimiche</b> <small>(sono da considerarsi validi i valori con tolleranza <math>\pm</math> 10%)</small>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th style="text-align: right;">VALORI MEDI</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 60%;">Umidità</td> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 20%; text-align: right;">38</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td></td> <td style="text-align: right;">26</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td style="text-align: center;">(%)</td> <td style="text-align: right;">27</td> </tr> <tr> <td>Ceneri</td> <td></td> <td style="text-align: right;">5</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td></td> <td style="text-align: right;">da 5.4 a 6.5</td> </tr> </tbody> </table>				VALORI MEDI	Umidità		38	Proteine		26	Grassi	(%)	27	Ceneri		5	pH		da 5.4 a 6.5			
		VALORI MEDI																					
Umidità		38																					
Proteine		26																					
Grassi	(%)	27																					
Ceneri		5																					
pH		da 5.4 a 6.5																					

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

<p><b>SAN BONO S.R.L.</b> Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)</p>	<p><b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b> <b>SALSICCIA CURVA PICCANTE</b></p>	<p><b>SPF 37</b> Pag. 2/2 Rev. 5 del 09/05/2022</p>
	<p>AW compreso tra 0,880 / 0,930 in funzione della stagionatura</p>	
<p><b>Caratteristiche fisiche</b></p>	<p>Assenza di corpi estranei (vetro, plastica, metalli, sassi, legno ecc.)</p>	
<p><b>Modalità di conservazione dopo la vendita</b></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><b>Shelf life</b></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><b>Imballaggio</b></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><b>Tutti i prodotti utilizzati sono idonei per il contatto con alimenti.</b></p>	
<p><b>Etichettatura</b></p>	<p>Per <u>prodotto sfuso</u> viene applicato il sigillo riportante</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione aziendale</li> <li>- bollo CE</li> <li>- ingredienti</li> <li>- lotto/data di produzione</li> </ul> <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"> <li>- denominazione aziendale</li> <li>- bollo CE</li> <li>- denominazione prodotto</li> <li>- ingredienti</li> <li>- temperature di conservazione max +6° C</li> <li>- lotto</li> <li>- data entro cui consumarsi preferibilmente</li> <li>- peso (Se venduto a peso)</li> <li>- codice EAN (a richiesta)</li> </ul>	
<p><b>Metodi di distribuzione</b></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.*