



Scheda tecnica

Salsiccia Piccante

Prodotto a marchio:	Salumificio Bonalumi
Descrizione prodotto:	Prodotto a base di carni suine, più o meno finemente macinate, impastate aggiungendo sale e spezie. Successivamente viene insaccato in torta di manzo e sottoposto a stagionatura.
Codice prodotto:	0810
Allergeni ed intolleranze:	Vedi tabella allegata.
Ingredienti:	Carne di suino, Sale, Zuccheri: destrosio, Aromi, Spezie, Antiossidante: E301, Conservanti: E252, E250
Pezzatura:	Da kg. 0,300 a kg. 2,000
Unità di vendita:	Vendita a peso
Tipo di confezionamento:	Cartone ad uso alimentare
Modalità di conservazione:	In cella a temperatura < 15°C
Modalità di trasporto:	Automezzi refrigerati
Caratteristiche organolettiche	
Aspetto esterno:	Consistente e compatto. Il prodotto deve presentarsi omogeneo senza differenze tra la parte esterna e quella interna. L'involucro esterno deve essere in buono stato e risultare ben aderente al contenuto. Al taglio la fetta deve essere omogenea, di colore uniforme, di aspetto consistente e compatto
Sapore:	Piccante, aroma fragrante e caratteristico
Profumo:	Gradevole e caratteristico



LIMITI MICROBIOLOGICI

Parametro	Limite	Riferimento bibliografico o normativo
Escherichia coli	< 100 UFC/g	WQA (2011) AFSSA (2007) ANZFA (2001) Gilbert et al. (2000) Gelosa L. (1998) Rondinini G. (1997) Linee Guida Regione Piemonte (2013)
Staphylococcus aureus	< 10 ⁴ UFC/g	WQA (2011) AFSSA (2007) ANZFA (2001) Linee Guida Regione Piemonte (2013)
Anaerobi solfito riduttori	< 1000 UFC/g	Gelosa L. (1998) Rondinini G. (1997) Linee guida Regione Piemonte (2013)
Salmonella	Assente su 25g	Regolamento CE 2073/2005
Listeria monocytogenes	Assente su 25g	Regolamento CE 2073/2005

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Parametro	Valore Trovato
Aw	0.89 ± 0.05
pH	5.00 ± 0.50

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori medi per 100g di prodotto	
SALSICCIA PICCANTE	
Energia	2052 kj / 496 kcal
Grassi	43,8 g
di cui acidi grassi saturi	16,36 g
Carboidrati	0,8 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine	24,6 g
Sale	4,23 g



Allergeni	Contiene (SI/NO)	Commenti
Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	
Uova e prodotti a base di uova	No	
Pesce e prodotti a base di pesce	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	
Soia e prodotti a base di soia	No	
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	No	
Frutta a guscio (mandorle (<i>abygdalus communis</i> L.) nocciole (<i>Corytus avellana</i>) noci comuni (<i>Juglens regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>) noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i> [Wangenh] K.Koch), noci del brasilie (<i>Bartlolletia excelsa</i>) pistacchi (<i>Pistacchia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	No	
Sedano e prodotti a base di sedano	No	
Senape e prodotti a base di senape	No	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	No	
Lupino e prodotti a base di lupino	No	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	
N.B. Tutte le possibili precauzioni sono state messe in atto per prevenire il rischio di contaminazioni accidentali da materie prime utilizzate e/o da processi produttivi.		