



## Scheda tecnica

## Salsiccia Piccante

<b>Prodotto a marchio:</b>	Salumificio Bonalumi
<b>Descrizione prodotto:</b>	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.
<b>Codice prodotto:</b>	0810
<b>Provenienza:</b>	Origine Italia
<b>Allergeni ed intolleranze:</b>	Vedi tabella allegata.
<b>Ingredienti:</b>	Carne di suino, Sale, Zuccheri: destrosio, Aromi, Spezie, Antiossidante: E301, Conservanti: E252, E250
<b>Pezatura:</b>	Da kg. 0,300 a kg. 2,000
<b>Unità di vendita:</b>	Vendita a peso
<b>Tipo di confezionamento:</b>	Cartone ad uso alimentare
<b>Modalità di conservazione:</b>	In cella a temperatura < 15°C
<b>Modalità di trasporto:</b>	Automezzi refrigerati
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	
<b>Aspetto esterno:</b>	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
<b>Sapore:</b>	Piccante, aroma fragrante e caratteristico
<b>Profumo:</b>	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 <sup>4</sup> 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

<i>Energia</i>	<i>2052 kj / 496 kcal</i>
<i>Grassi</i>	<i>43,8 g</i>
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	<i>16,36 g</i>
<i>Carboidrati</i>	<i>0,8 g</i>
<i>di cui zuccheri</i>	<i>&lt;0,5 g</i>
<i>Proteine</i>	<i>24,6 g</i>
<i>Sale</i>	<i>4,23 g</i>



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>Amygdalus communis</i> L.) nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ) noci comuni ( <i>Juglens regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ) noci pecan ( <i>Carya illinoensis</i> [Wangenh] K.Koch), noci del Brasile ( <i>Brazilia excelsa</i> ) pistacchi ( <i>Pistacia 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 <sub>2</sub>	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.		