

# Scheda Tecnica

## PASTA SALSICCIA

Codice Scheda Tecnica: 05-Rev.00

**Prodotto da:** SALUMIFICIO PIGNONE

**Denominazione Legale Ditta:** SALUMIFICIO PIGNONE di Viaggi Alessandra

**Sede Legale:** Via Levanto 397 Pignone (SP) – P.IVA: 01258880119 / C.F.: VGGLSN59C46E463J

**Sede Stabilimento:** Via Levanto 397 Pignone (SP) - **Riconoscimento CEE:** CE IT 9-1733/L

**Tel. & Fax:** 0187887839 – **e-mail:** salumificiopignone@virgilio.it

### Categoria di Alimento:

Salume - Prodotto a base di carne macinata, non stagionato, da consumarsi previa cottura.

Categoria di appartenenza in relazione al Reg. CE 1333/2008: 08.3.1

### Descrizione del Prodotto:

Prodotto di puro suino Italiano 100%, ottenuto da macinatura ed insacco di carni selezionate magre di spalla, con aggiunta di parti grasse di pancetta; ai fini dell'insacco sono impiegati esclusivamente budellini naturali di sui

### Caratteristiche Organolettiche:

Consistenza morbida e vellutata, profumo delicato e finemente speziato, gusto elegante, dolce, moderatamente sapido.

### Ingredienti:

Carne suino, grasso suino, sale, pepe, spezie, aromi naturali, Destrosio, Fibra vegetale alimentare (pisello, psyllium), regolatori di Acidità: E 262, E 331. Antiossidanti: E300, Conservanti: E 252.

### Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo

Prodotto da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno + 75° C. al cuore del prodotto. Non sono individuabili *a priori* categorie di consumatori alle quali debba essere precluso.

### Modalità di utilizzo:

Si possono usare per arricchire sughi, spalmate su bruschette, arrostiti, alla brace, con polenta, con legumi in umido, bolliti con patate.

### Confezionamento / Imballaggio / Pallettizzazione:

- Disponibile in Confezioni sottovuoto da: 1 Kg, 3 Kg.
  - Confezioni da 1 Kg: 20 Conf. imballate in cartoni
  - Confezioni da 3 Kg: 7 Conf. imballate in cartoni
  - Confezioni da 500 g: 16 Conf. imballate in cartoni

### Modalità / tempi di conservazione:

Conservare a Temperatura compresa tra 0 °C e + 4 °C.

Da consumarsi entro 30 gg dalla data di confezionamento per il Prodotto confezionato Sottovuoto.

### Caratteristiche Microbiologiche:

|                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| <i>Escherichia coli</i>       | < 5 x 10 <sup>2</sup> UFC/g |
| Stafilococchi C+              | < 5 x 10 <sup>2</sup> UFC/g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | < 1.1 x 10 UFC/g            |
| <i>Salmonella</i> spp         | Assente/50 g                |

### Caratteristiche Chimico-Fisiche / Nutrizionali:

valori medi su 100g.

|               |              |
|---------------|--------------|
| aW            | < 0,97       |
| pH            | 5,10         |
| Proteine      | 13,50 g/100g |
| Grassi        | 27,40 g/100g |
| Di cui saturi | g. 11.81     |

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Carboidrati       | 0,87 g/100g   |
| Di cui zuccheri   | g ,0,30       |
| Sale .            | g. 1.92 .     |
| Valore Energetico | 304 Kcal/100g |
|                   | 1.258 KJ/100g |