

# Scheda Tecnica

## Testa di Pignone

Codice Scheda Tecnica: 09-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](mailto:salumificiopignone@virgilio.it)

### Categoria di Alimento:

Salume - Prodotto a base di carne cotta macinata e insaccata, da consumarsi tal quale.

Categoria di appartenenza in relazione al Reg. CE 1333/2008: 08.3.2

### Descrizione del Prodotto:

Prodotto di puro suino Italiano al 100% ottenuto da cottura, taglio grossolano ed insacco di carni magre cartilaginose selezionate, lingua suina, ; ai fini dell'insacco sono impiegati caps naturali di bovino.

### Caratteristiche Organolettiche:

Consistenza soda, colore rosato, profumo delicato e finemente speziato, gusto lievemente dolce, moderatamente sapido.

### Ingredienti:

Magro suino di testa, grasso suino, carne di suino, lingue suino, sale, pepe, **PINOLI**, spezie, Antiossidanti: E300.

Conservante E 250.

### Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo

Prodotto da consumarsi tal quale.

### Modalità di utilizzo:

Affettata o cubettata, previa rimozione del budello. Si può servire con aperitivi, come antipasto o secondo piatto.

### Confezionamento / Imballaggio / Pallettizzazione:

- Disponibile in Confezioni sottovuoto da: 0.2 Kg, 5 Kg, a peso variabile.

### Modalità / tempi di conservazione:

Conservare in frigorifero da 0 °C a +4 °C.

Da consumarsi entro 60 gg dalla data di confezionamento per il Prodotto confezionato Sottovuoto.

### Caratteristiche Microbiologiche:

|                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| Enterobacteriaceae            | < 5 x 10 <sup>2</sup> UFC/g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Assente/125 g               |
| <i>Salmonella</i> spp         | Assente/125 g               |

### Caratteristiche Chimico-Fisiche / Nutrizionali:

|             |              |
|-------------|--------------|
| aW          | 0,96         |
| pH          | 5,86         |
| Proteine    | 20,39 g/100g |
| Grassi      | 34,15 g/100g |
| Carboidrati | 0,36 g/100g  |

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Valore Energetico | 391 Kcal/100g |
|                   | 1.616 KJ/100g |