# Scheda Tecnica BOCCONCINI

Codice Scheda Tecnica: 01-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 al 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 suino.

#### 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.

#### Stabilimento che utilizza Pinoli

#### Modalità di utilizzo:

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

#### Confezionamento / Imballaggio / Pallettizzazione:

- Disponibile privo di confezione, a file.
- 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.

Escherichia coli	$< 5 \times 10^2  \text{UFC/g}$
Stafilococchi C+	$< 5 \times 10^2  \text{UFC/g}$
Listeria monocytogenes	< 1.1 x 10 UFC/g
Salmonella spp	Assente/50 g

# Caratteristiche Chimico-Fisiche / Nutrizionali:

#### valori medi su 100g.

aW	< 0,97
рН	5,10
Proteine	13,50 g/100g

Grassi Di cui saturi	27,40 g/100g g. 11.81
Carboidrati Di cui zuccheri Sale .	0,87 g/100g g ,0,30 g. 1.92
Valore Energetico	304 Kcal/100g 1.258 KJ/100g