

SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO  
**PASQUINUCCI** srl

## “LE PICCANTINE”

### Salsiccia stagionata piccante

**INGREDIENTI:** Carne di suino nazionale e grasso di suino nazionale, sale, aromi, peperoncino 0,5%, destrosio, saccarosio,  
Antiossidante : E 300  
Conservante: E 250- E 252

#### **DESCRIZIONE:**

Dalle carni mondiate a mano e macinate a grana media si ottiene un impasto delicato alla quale vengono aggiunti sale, pepe, aglio, aromi e Peperoncino in polvere .

Ideale per antipasti (es: “tagliere di salumi”), affettato a “rondelline” e accompagnato da un buon vino rosso. Consigliato per gli amanti del piccante

#### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

<i>- Parametro</i>	<i>Limiti</i>	<i>Riferimenti</i>
-Coliformi a 30 °C	1000 UFC/gr	interno
- <i>E.coli</i> $\beta$ -glucur. Posit	1000	interno
-Anaerobi s.r	10	interno
-Stafilococchi c.p	500	interno
- <i>Salmonella</i> spp	Assente/25 gr	Reg.CE 2073/05
- <i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25 gr	Reg.CE 2073/05

#### **CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:**

-**Bocconcino piccante:** conservare in luogo fresco.

-**Bocconcino piccante sottovuoto:** conservare tra 0°C e 4°C

#### **CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO DOPO L'APERTURA DELLA CONFEZIONE:**

**Conservare tra 0 e 4 °C**

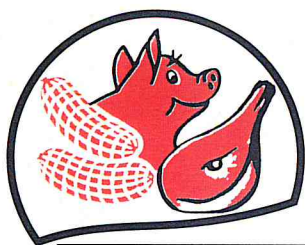
#### **SHELF-LIFE:**

-**Bocconcino piccante:** 3 mesi dal confezionamento (in condizioni ottimali di conservazione)

#### **STAGIONATURA:**

-**Bocconcino piccante:**  $\geq$  3 sett.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g		
Energia	Kj	1913
	kcal	460
Grassi totali	g	40,1
di cui acidi grassi saturi	g	12,4
Carboidrati	g	0,8
di cui zuccheri	g	0,8
Proteine	g	23,9
Sale	g	3,9



SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO  
**PASQUINUCCI** srl

**“LE PICCANTINE”**  
**Salsiccia stagionata piccante**

**DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE**

In riferimento all'allegato II, del Reg CE 1169/11 del 25/11/11

ALLERGENE	PRESENZA	ORIGINE	ASSENZA
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte			X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati			X
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO <sub>2</sub>			X
Lupini e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

Revisione del 13/12/16  
**Responsabile alla Qualità**

Pasquinucci Giacomo