## PEPINO Salsicce di suino stagionate

#### **INGREDIENTI:**

Carne di suino nazionale e grasso di suino nazionale, sale, aromi, destrosio, saccarosio,

Antiossidante : E 300 Conservante: E 250- E 252

#### **DESCRIZIONE:**

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

Insaccato in budella naturale si presenta come salsiccia stagionata.

. Ideale per antipasti (es: "tagliere di salumi"), affettato a "rondelline" e accompagnato da un buon vino rosso.

#### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

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

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

Pepino sfuso: conservare in luogo fresco.

-Pepino s/v: conservare tra 0°C e 4°C

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

Conservare tra 0°C e 4° C

SHELF-LIFE:

-Pepino s/v: 3 mesi dal confezionamento (in condizioni ottimali di conservazione)

### **STAGIONATURA:**

-Pepino :  $\geq 3$  sett.

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



# <u>PEPINO</u> <u>Salsicce di suino stagionate</u>

#### 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  | s<br>2   |         | 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 comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Quennsland e prodotti derivati |          |         | X       |
| Sedano e prodotti a base si 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 S02  |          |         | 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