



SALUMIFICIO  
**PASQUINUCCI** srl

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REV. 01 DEL 15/07/22

## SALSICCIA

### INGREDIENTI

Carne di suino (100% ITALIANO), sale, aromi, destrosio, saccarosio, conservante: E252; antiossidanti: E300, E331; regolatore di acidità: E262

### ALLERGENI

**Il prodotto non contiene lattosio, glutine e proteine del latte.**

### DESCRIZIONE

Prodotto a base di carne suina nazionale macinata, ben amalgamata con sale e aromi che ne esaltano il gusto ed il profumo.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| <u>PARAMETRO</u>                  | <u>LIMITI</u>                                | <u>RIFERIMENTI</u> |
|-----------------------------------|--|--------------------|
| Microrganismi a 30°C              | $\leq 10^7$ UFC/gr                           | Interno            |
| E. coli $\beta$ -glucur. Positivi | $\leq 10^3$ UFC/gr                           | Interno            |
| Anaerobi s.r.                     | $\leq 10^3$ UFC/gr                           | Interno            |
| Enterobatteriaceae                | $\leq 10^4$ UFC/gr                           | Interno            |
| Stafilococchi c.p.                | $< 10^4$ UFC/gr                              | Interno            |
| Salmonella spp                    | Assente/25 gr                                | Reg. CE 2073/05    |
| Listeria monocytogenes            | Assente/25 gr o, se presente, $< 100$ UFC/gr | Interno            |

### CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

**CONSERVARE IL PRODOTTO TRA 0 E +4 °C E DOPO L'APERTURA  
CONSUMARE ENTRO 48 ORE**

### MODALITÀ DI CONSUMO

**PRODOTTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA**

### CONFEZIONAMENTO

Confezionata in sacchetti per alimenti

### SHELF-LIFE

15 giorni dalla data di confezionamento

### STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Salumificio Pasquinucci srl, via Rosa Luxemburg, 15, Castelfiorentino, FI  
**Bollo CE IT 93665 L**



SALUMIFICIO  
**PASQUINUCCI** srl

**INFORMAZIONI  
NUTRIZIONALI**

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI<br>PER 100g DI PRODOTTO |                     |
|--|---------------------|
| Energia  | 1163 kj<br>281 kcal |
| Grassi   | 24 g                |
| di cui acidi grassi saturi                       | 5,7 g               |
| Carboidrati                                      | 0,2 g               |
| di cui zuccheri                                  | 0,2 g               |
| Proteine   | 16 g                |
| Sale   | 2,3 g               |

**DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE**

All. II, Reg. CE 1169/11

| ALLERGENE   | PRESENZA | ORIGINE | ASSENZA |
|---|----------|---------|---------|
| Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti   |          |         | 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, noci di acagiù, noci di 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 10 mg/l in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti |          |         | X       |
| Lupini e prodotti a base di lupini  |          |         | X       |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi  |          |         | X       |