

PRODOTTO: **PASTA Groppino Punta di coltello**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA:** SALSICCIA DI SUINO

**CICLO PRODUZIONE:** Il prodotto "100% ITALIANO" è realizzato con carne suina selezionata esclusivamente "ORIGINE: ITALIA", cioè proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia.  
La preparazione dell'impasto e l'insacco sono affidate a mani esperte e legate a ricette della tradizione.  
Il prodotto è realizzato con l'ausilio delle più avanzate tecnologie produttive ed in ambienti moderni a temperatura controllata, nel rispetto della catena del freddo.  
Grazie ad un'attenta selezione dei fornitori e controlli in produzione il prodotto è **SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO e DERIVATI DEL LATTE**.  
Tali condizioni garantiscono ai nostri consumatori un prodotto genuino, sicuro e di alta qualità.

**BOLLATURA SANITARIA:** APPROVAL NUMBER: IT 3090 P CE

**TIPOLOGIA DI CARNE:** Carni di suino "Origine: Italia".

**INGREDIENTI:** Carne di suino, sale, fibre vegetali, destrosio, saccarosio, correttore di acidità: E 331, E 262, aromi, spezie, antiossidante: E 300.

**CARATTERISTICHE TECNICHE:** MACINATURA: taglio 8

- CONFEZIONAMENTO:**
- atmosfera protettiva
  - confezioni / vaschette da circa 1,5 kg

**IMBALLAGGIO:** cartoni formati da

peso	tipo di cartone	vaschette / cartone	cartoni / piano	cartoni / pallet
vaschette da 1,5 kg ca	TIPO 1	2	8	48
	TIPO 2BB	8	4	24 / 28

Da vendersi a peso.

Prodotto soggetto a calo peso naturale.

**DA CONSUMARSI PREVIA ACCURATA E COMPLETA COTTURA AD ALMENO 75°C A CUORE DEL PRODOTTO.**

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** SHELF-LIFE: prodotti confezionati in atmosfera protettiva da circa 1,5 kg: 8 giorni

TEMPERATURA ideale di conservazione: compresa tra 0°C /+4°C.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	PARAMETRI	LIMITI DI RIFERIMENTO
	Salmonella spp.	Assente in 25 g
	Listeria monocytogenes	< 1000 UFC/g

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:** VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO: (eventuali scostamenti dipendono dalla materia prima utilizzata)

Energia: 696 kJ - 167 kcal  
Grassi: 11 g  
di cui acidi grassi saturi: 4,5 g  
Carboidrati: 1 g  
di cui zuccheri: 0 g  
Proteine: 16 g  
Sale: 2,6 g

PRODOTTO: **PASTA Groppino Punta di coltello**

**RINTRACCIABILITA' PRODOTTI:** La ditta Effesalumi garantisce la rintracciabilità di tutte le referenze come previsto dal Reg. CE n.178/2002 e normative collegate.

**TRASPORTO:** Il trasporto del prodotto avviene mediante automezzi di proprietà Effesalumi o tramite trasportatori qualificati, sempre nel rispetto dei requisiti d'idoneità igienico-sanitari previsti dal Regolamento (CE) n. 852/2004, dal D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 e normative collegate.

**HACCP:** La ditta Effesalumi attiva, su tutte le linee produttive, le procedure HACCP, GMP e possiede il Piano di Autocontrollo aziendale dove sono descritti i criteri adottati per garantire la sicurezza igienica delle produzioni e vendita delle proprie referenze, secondo quanto previsto dalla normativa in materia di autocontrollo con riferimento alla metodologia HACCP ed ai Regolamenti (CE) n. 852/2004, n. 853/2004, Reg.CE 2073/2005 e normative collegate.

**ALLERGENI:** Assenti (Reg. UE 1169/2011 allegato II e successivi aggiornamenti).

INGREDIENTE	PRESENTE	ASSENTE
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Molluschi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupino	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>