


	Centro carne s.r.l. Via C. Colombo,1-64027 Sant'Omero (TE) Tel 0861/88.77.77 Fax 0861/88.76.14	
		Rev00 del 29/04/2020

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Denominazione prodotto	SALSICCIA SOTT'OLIO gr.550 SUINO NERO D'ABRUZZO
Descrizione prodotto	Salsiccia di carne di suino nero d'abruzzo stagionata e conservata sott'olio ottenuta dalla lavorazione di carne suina fresca.
Codice Articolo	51470
Formato	Vasetto da 550 g
Ingredienti	Salsiccia di carne (Carne di suino 97%,sale, aromi naturali, destrosio, spezie) olio di semi di girasole.
Produttore	Centro Carne Srl, Via Cristoforo Colombo, 1- 64027 Sant' Omero (TE)
Stabilimento di produzione	BOLLO CE: IT 2927 S CE
Stabilimento di confezionamento	BOLLO CE: IT 2927 S CE
Tipologia di prodotto	Salsiccia di carne di suino nero d'abruzzo stagionata conservata sott'olio in vasetto.
Modalità di conservazione:	Luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce. Una volta aperto il barattolo, conservare a temperatura di frigorifero tra 0 °C e +4°C
Stagionatura minima	15-20 gg
Vita totale del prodotto	6 mesi
Allergeni (anche quelli che derivano da contaminazione crociata):	Allergeni assenti (VEDI TABELLA)
Dichiarazione di assenza glutine:	Glutine assente

	<p align="center">Centro carne s.r.l. Via C. Colombo,1-64027 Sant'Omero (TE) Tel 0861/88.77.77 Fax 0861/88.76.14</p>	
		Rev00 del 29/04/2020

CARATTERISTICHE TIPICHE DEL PRODOTTO

NaCl : < 2,5 %
aw : < 0,96
pH : < 6,0

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE



Caratteristiche qualitative e quantitative		
Parametri	Limite	Unità di Misura
Carica Batterica totale a 30° C	<5x10 ⁶	ufc/g
Coliformi Totali	<1x10 ³	ufc/g
Escherichia coli	<1x10 ²	ufc/g
Stafilococco aureo	<5x10 ²	ufc/g
Clostridi solfito riduttori	<1x10 ²	ufc/g
Salmonella spp	Assente	in 25g
Listeria monocytogenes	Nei limiti previsti dal Reg.UE 2073/2005 e dall'Ordinanza Ministeriale del 1993 per i prodotti destinati al consumo previa cottura	MPN

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore : Roseo

Odore : Tipico della carne suina fresca. Assenza di odori anomali (Rancido)

Consistenza : Morbida, pastosa

	<p style="text-align: center;">Centro carne s.r.l. Via C. Colombo,1-64027 Sant'Omero (TE) Tel 0861/88.77.77 Fax 0861/88.76.14</p>	
		Rev00 del 29/04/2020

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Confezionamento:	Vasetto di vetro
Imballo secondario	Cartone per alimenti o cassetta in plastica
Etichettatura:	In conformità alla normativa vigente ed applicabile in CE.
Trasporto e Consegna	Automezzi refrigerati aziendali idonei, regolarmente certificati ATP e preventivamente autorizzati dall'autorità sanitaria competente.
Modalità d'uso	Pronto per il consumo Una volta aperto il barattolo, conservare a temperatura di frigorifero tra 0 °C e +4 °C

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100g di prodotto

Energia	2034 kJ/ 492kcal
Grassi (g)	44
Di cui acidi grassi saturi (g)	18
Carboidrati (g)	0,8
Di cui zuccheri (g)	0,4
Proteine (g)	22.8
Sale (g)	3.72



Centro carne s.r.l.
Via C. Colombo,1-64027 Sant'Omero (TE)
Tel 0861/88.77.77 Fax 0861/88.76.14



Rev00 del 29/04/2020

Dichiarazione allergeni		
All. II Reg. UE 1169/2011		
Allergene	Presenza nel prodotto	Possibile contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e Prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e Prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO



Centro carne s.r.l.
Via C. Colombo,1-64027 Sant'Omero (TE)
Tel 0861/88.77.77 Fax 0861/88.76.14

IT
2927S
CE

Rev00 del 29/04/2020

Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO