

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Pagina 1 di 3

SALUMIFICIO DELLA LUCANIA Srl
Via A. Gramsci, 127
CAP 85055 – Picerno (PZ)
TEL 0971.991003 / FAX 0971.991667
lucanasalumi@iol.it
www.lucanasalumi.it
REV 7 DEL 24/05/18

NOME COMMERCIALE:

**Salsiccia al naturale dolce / piccante
sotto vuoto**

VERSIONE DOLCE

Codice Ean: 2687887

Codice Interno: F 092

VERSIONE PICCANTE

Codice Ean: 2759085

Codice Interno: F 093



ORIGINE MATERIA PRIMA: ITALIA

INGREDIENTI

Carne di suino fresca italiana, sale iodato, zucchero, destrosio, aromi, aromi naturali, spezie. AL NATURALE*, SENZA GLUTINE E DERIVATI DEL LATTE

*senza aggiunta di conservanti di sintesi chimica, eccetto quelli naturalmente contenuti negli aromi naturali di origine vegetale

 LucanaSalumi 1969 SALSICCIA DOLCE E PICCANTE AL NATURALE MIDELIZIA	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO Pagina 2 di 3	SALUMIFICIO DELLA LUCANIA Srl Via A. Gramsci, 127 CAP 85055 – Picerno (PZ) TEL 0971.991003 / FAX 0971.991667 lucanasalumi@iol.it www.lucanasalumi.it REV 7 DEL 24/05/18
--	--	---

IMBALLO PRIMARIO	Pezzo Kg 0.300 circa, metodo di conservazione: sottovuoto. Nuova etichetta SALSICCIA AL NATURALE MIDELIZIA. <u>Budello edibile.</u>
SHELF – LIFE	75 gg. a temperature tra + 2 e + 4 °C
IMBALLO SECONDARIO	Pallettizzazione con Europallets (120*80 cm). - Cartone da n° 9 pezzi sottovuoto da ca. 300 g cadauno. Misure cartone: 390*250*110 mm Peso cartone: 3,0 Kg circa; - Pedana da n° 36 cartoni Peso pedana: Kg 108 circa (base pedana: 9 cartoni * 4 strati). Pallettizzazione con Europallets (120*80 cm).

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 g DI PRODOTTO*			
	Carboidrati	0,43g	
Valore energetico	358 kcal (1491 kJ)	di cui zuccheri	< 0,5 g
Grassi	23,0 g	Proteine	26 g
di cui saturi	9,03 g	Sale	4,0 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Listeria monocytogenes	Assente/25 g
Salmonella s.p.p.	Assente/25 g

ALLERGENE	PRESENZA/ASSENZA
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	Assenti
☐ Crostacei e prodotti derivati	Assenti



 LucanaSalumi 1969 SALSICCIA DOLCE E PICCANTE AL NATURALE MIDLIZIA	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO Pagina 3 di 3	SALUMIFICIO DELLA LUCANIA Srl Via A. Gramsci, 127 CAP 85055 – Picerno (PZ) TEL 0971.991003 / FAX 0971.991667 lucanasalumi@iol.it www.lucanasalumi.it REV 7 DEL 24/05/18
---	--	--

☐ Uova e prodotti derivati	Assenti
☐ Pesce e prodotti derivati	Assenti
☐ Arachidi e prodotti derivati	Assenti
☐ Soia e prodotti derivati	Assenti
☐ Latte e prodotti derivati, incluso il Lattosio	Assenti
☐ Frutta a guscio, cioè • Mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.) • Nocciole (<i>Corylus avellana</i>) • Noci comuni (<i>Juglans regia</i>) • Noci di Anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>) • Noci di Pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch) • Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>) • Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>) • Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) • Sedano e prodotti derivati • Senape e prodotti derivati • Semi di Sesamo e prodotti derivati	Assenti
• Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂	Assenti
• Lupini e prodotti derivati	Assenti
• Molluschi e prodotti derivati	Assenti

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Il Salumificio della Lucania s.r.l. si avvale di fornitori attentamente selezionati e qualificati.

Sono attive su tutte le linee produttive interne le procedure HACCP, GMP, e quelle volontarie della norma UNI EN ISO 9001:2008.

Il Salumificio della Lucania s.r.l. aderisce agli standard BRC e IFS Food.

Il Salumificio della Lucania s.r.l. dichiara inoltre di operare in conformità a tutte le leggi di settore in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti a base di carne.

In riferimento al Reg (CE) 178/2002 e normative collegate in materia di rintracciabilità, assicuriamo completa trasparenza e rintracciabilità di tutta la filiera delle materie prime di origine animale e non.

NB: Ci riserviamo la facoltà, in qualsiasi momento e senza preavviso, di modificare la presente in tutte le sue parti a seguito di modifiche tecnologiche e/o legislative.

Il Responsabile Assicurazione della Qualità': FILOMENA LETTIERI

Data ultimo aggiornamento: 24 maggio 2018



SALUMIFICIO DELLA LUCANIA s.r.l.