

**SALUMIFICIO SCHETTINO RAFFAELE s.r.l.****Via Malta, 127
BAIANO (AV) - ITALY**Pagine: **1**Data: **03/09**Rev. **0**

DENOMINAZIONE COMMERCIALE		DENOMINAZIONE DI VENDITA	
CICCIOLI FROLLI		CICCIOLI FROLLI	
INGREDIENTI			
Ciccioli , sale , saccarosio, spezie e aromi.			
Salume ottenuto dalla fusione della pancetta e del prosciutto fresco. La parte proteica, una volta separata da quella lipidica, viene salata, aromatizzata e pressata.			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
ODORE	Tipico		
COLORE	Caratteristico		
SAPORE	Caratteristico		
STRUTTURA	Caratteristico		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI	
CBT	<5 x 10 ⁶ ufc./g	Lipidi	50%
Coli Totali	≤30 ufc/g	Proteine	44 %
E.coli	≤30 ufc/g	Carboidrati	1 %
Staphilococcus coagulasi '+'	≤30 ufc/g	Ceneri	3 %
Anaerobi S.R.	≤30 ufc/g	Kcal	635
Listeria monocytogenes quantva	Assente in 25 g	Umidità (%)	2 %
Salmonella spp.	Assente in 25 g	aw (acqua libera)	≤ 0.90
		Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i Limiti di Legge
INFORMATIVA GENERALE			
	CICCIOLI FROLLI		
PEZZATURA MEDIA	1,2 kg		
CODICE EAN	310329		
CODICE ART.	0320C		
MODALITA' DI VENDITA	Senza Confezionamento		
SHELF-LIFE	180 gg		
CONSERVAZIONE	Vedi Etichettatura		
TIPOLOGIA IMBALLAGGIO	Cartone		
PESO MEDIO CARTONE	6 KG		
PEZZI PER CARTONE	5		
DIMENSIONI L*W*H(mm)	23*45*30		
N. CARTONI PER RIPIANO	8		
N. RIPIANI PER PALLET	6		
N. CARTONI PER PALLET	48		
INFORMAZIONI ETICHETTATURA		Logo, Dati aziendali, Denominazione di vendita, Ingredienti, Lotto di produzione, Approval Number CE, Da vendersi a peso, TMC, Modalità di conservazione.	
INFORMAZIONI GENERALI		Nota: Valori medi per 100 grammi di prodotto. I valori indicati si riferiscono solo ed esclusivamente a valori medi ottenuti su cinque lotti di produzione sottoposti ad analisi fisico-chimico-microbiologico.	

RESPONSABILE PRODUZIONE

