

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO****SPIANATA PICCANTE**

Sigla documento: STP - 15

Revisione: 21 del
01/07/2014

Pagina: 1 di 2

Ingredienti

Carne di suino, Concentrato di Peperoncino Piccante (Peperoncino piccante calabrese (98%), Sale (2%)), Sale, Aromi, Destrosio, Saccarosio, Spezie (tra cui peperoncino piccante calabrese (0,2%)), Aromatizzanti di affumicatura, Antiossidante: E300; Conservanti: E250 E252

Modalità di produzione e stagionatura

Prodotto dal gusto piccante ottenuto da tagli di suino a macinatura grossa e miscelati con sale e altri ingredienti.

L'impasto dopo essere stato in cella frigo a riposare, viene insaccato nello specifico budello e posto nelle apposite celle di asciugamento prima e stagionatura dopo.

Il prodotto viene stagionato per circa 35/40 giorni.

Descrizione prodotto - da vendersi a peso - Prodotto soggetto a calo peso

Peso stagionato	gr 1.600 circa		
Scadenza prodotto confezionato in ATMOSFERA PROTETTIVA (shelf-life)	100 gg dalla data di confezionamento	Vita residua alla consegna 80 gg	
Scadenza prodotto confezionato sottovuoto (shelf-life)	150 gg dalla data di confezionamento	Vita residua alla consegna 120 gg	
Temperatura di trasporto	Da +2° C a +8° C	Temperatura di trasporto prodotto in ATP	Da +7° C a +12° C
Temperatura e modalità di conservazione	Da +2° C a +8° C	Temperatura e modalità di conservazione prodotto in ATP	Da +7° C a +12° C
Imballo	Buste di vario formato sia sottovuoto che ATP		

Caratteristiche microbiologiche	Unità di misura	Valori limite	Valori guida
Coliformi totali	UFC/g		< 1.000
Escherichia coli	UFC/g		< 10
Stafilococchi coag. positivi	UFC/g		< 100
Clostridi Solfito Riduttori	UFC/g		< 100
Salmonelle	/25 g	Assente	
Listeria monocytogenes	Ufc/g	< 100	

Caratteristiche chimiche	Unità di misura	Valori limite (dose massima impiegabile durante la fabbricazione)	Valori medi di riferimento
pH			4,7 ≥ pH ≥ 5,0
Attività dell'acqua			≤ 0,92
Nitriti	mg/Kg (come NaNO ₂)	< 150 *	
Nitrati	mg/Kg (come NaNO ₃)	< 150	

Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	298 (1237)	Kcal (KJ)
Grassi	22.9	g
Grassi saturi	9.46	g
Carboidrati	1.00	g
Di cui zuccheri	0	g
Fibre alimentari	0	g
Proteine	21.9	g
Sale	4.1	g

Residui di presidi sanitari entro i limiti imposti dal D.M. 19 maggio 2000 e successive modifiche ed integrazioni. Residui di farmaci (ormoni e antibiotici): ASSENTI. *Additivi entro i limiti previsti dal Decreto 27/02/08 (attuazione della Direttiva n°

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO****SPIANATA PICCANTE**

Sigla documento: STP - 15

Revisione: 21 del
01/07/2014

Pagina: 2 di 2

2006/52/CE), che modifica il DM n°209 in materia di additivi alimentari consentiti. Parametri microbiologici in conformità al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

Data di emissione: 14/02/2008

SAN VINCENZO di Fernando Rota S.r.l.
Dir. Produzione**D.lgs 8 febbraio 2006, n.114**Ditta : **SAN VINCENZO DI FERNANDO ROTA SRL**

Identificazione del prodotto : Spianata piccante

Composizione del prodotto: carne di suino, concentrato di peperoncino piccante (peperoncino piccante calabrese (98%), sale (2%)), sale, aromi, destrosio, saccarosio, spezie (di cui peperoncino piccante calabrese (0,2%)), aromatizzanti di affumicatura, antiossidante: E300; Conservanti: E250, E252

ALLERGENI ALIMENTARI	Presenza nel prodotto SI/NO	Presenza nello stabilimento SI/NO
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO
Uova e prodotti derivati	NO	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	NO
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	NO	SI (PORZIONAMENTO E CONFEZIONAMENTO DI FORMAGGI)
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia exelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti derivati	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO
Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	SI (PRESENTE IN ALCUNI INGREDIENTI UTILIZZATI PER SPECIFICHE PRODUZIONI)
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO
Dichiarazione assenza OGM rif. Reg. CE 1829/2003; 1830/2003		SI

Il rischio di cross contamination è tenuto sotto controllo con specifiche procedure riportate in autocontrollo, che prevedono la lavorazione dei prodotti in tempi differenti e l'applicazione di un efficiente sanificazione.

C'impegniamo a comunicare qualsiasi variazione.

San Vincenzo di Fernando Rota srl - Contrada Acquacoperta 87050 Spezzano Piccolo (CS) p.iva 02487980787 -
CCIAA 168375 - tel. 0984435089 pbx - fax 0984434124 - E-mail: info@salumificiosanvincenzo.com