

**SCHEMA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 00

Rev. 02

Data 03/01/2020

Pag. 1 di 2

Compilato ed approvato da RQ

SPIANATA ROMANA PICCANTE

| | |
|--|--|
| Codice Articolo | IDA0437 |
| Codice EAN | 8011192002484 |
| Denominazione di vendita | Spianata Romana Piccante |
| Denominazione legale | Insaccato Stagionato Fermentato (A base di carne suina) |
| Stabilimento di Produzione | Golosità Sannite srl, C.da Cese Nove, San Salvatore Telesino – 82100 (Bn) |
| Distributore | I.D.AL. srl, Zona Ind.le Pezzapiana, 82100 - Benevento |
| Bollo CE (produzione) | IT MO7 4P CE |
| Bollo CE (porzionatura) | IT D2C 6M CE |
| Processo di trasformazione/trattamento | Salagione, insacco, stagionatura, Porzionamento, Confezionamento |
| Ingredienti | Carne di suino, sale, spezie, peperoncino (0.8%), destrosio, aromi naturali, aromi, Antiossidante E301. Conservanti: E250, E252 |
| Allergeni (Reg. CE n.1169/2011) | Può contenere solfiti |
| OGM (Reg. CE n.1829-1830/2003) | Assenti |
| Modalità di conservazione | +2°C /+4 °C |
| Shelf life | 65 giorni |
| Modalità di confezionamento | Confezionato in atmosfera protettiva |

-Caratteristiche organolettiche-

| | |
|-----------------------|--|
| Aspetto esterno | Colore tipico del salame stagionato, rosso intenso |
| Aspetto interno | Sodo, elastico |
| Consistenza al taglio | Privo di eccessi di resistenza |
| Odore/Sapore | Tipico del salame stagionato, piccante |

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

| | | |
|--------------------------------------|------|------|
| Valore Energetico | kJ | 1657 |
| | kcal | 399 |
| Grassi di cui acidi grassi saturi | g | 29.5 |
| | g | 10.6 |
| Carboidrati di cui zuccheri | g | 3.1 |
| | g | 2.9 |
| Proteine | g | 30.2 |
| Sale | g | 4.6 |

-Caratteristiche microbiologiche-

| PARAMETRO | Risultato | Riferimento |
|------------------------|----------------|-------------------------|
| Salmonella spp. | Assente in 25g | Reg.(CE) n. 1441/2007 |
| Listeria monocytogenes | Assente in 25g | Autocontrollo aziendale |

-Confezionamento-

| | |
|------------|--|
| Confezione | Tipologia: Vaschetta in PE (Lato a contatto con l'alimento) Dimensioni: 127 mm x 240 mm x 9 mm Peso netto: 50 g |
| Imballo | Tipologia: Cartone Dimensioni (L x l x h): 265 mm x137 mm x243 mm N° pezzi per collo: 30 Peso netto collo:1.5 kg |
| Pallet | Tipologia: Plastica/Legno, a perdere – a rendere. Tara: 3-25 kg N° imballi per pallet: 96 N° colli per strato pallet: 24 |



SCHEDA TECNICA
PRODOTTO

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 02

Data 03/01/2020

Pag. 2 di 2

Compilato ed approvato da RQ

-SCHEDA ALLERGENI (Reg. CE n. 1169/2011)-

| Allergeni | Presente nel Prodotto | | | | Presente nel sito produttivo | |
|--|--------------------------------|----|---------------------------------|----|------------------------------|----|
| | Ingrediente, coadiuvante, ecc. | | In tracce (Cross Contamination) | | | |
| | Si | No | Si | No | Si | No |
| Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | | X | | X | | X |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | X | | X | | X |
| Uova e prodotti a base di uova | | X | | X | | X |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | X | | X | | X |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | X | | X | | X |
| Soia e prodotti a base di soia | | X | | X | | X |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) | | X | | X | X | |
| Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Coryllus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (<i>Wangenh</i>) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati | | X | | X | X | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | X | | X | | X |
| Senape e prodotti a base di senape | | X | | X | | X |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | | X | | X | | X |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ | | X | X | | X | |
| Lupino e prodotti a base di lupino | | X | | X | | X |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco | | X | | X | | X |