

PRODOTTO: **Groppino suino**

DENOMINAZIONE DI VENDITA: SALSICCIA SUINO

CICLO PRODUZIONE: Il prodotto "100% ITALIANO" è realizzato con carne suina selezionata esclusivamente "ORIGINE: ITALIA", cioè proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia.

La preparazione dell'impasto e l'insacco sono affidate a mani esperte e legate a ricette della tradizione.

Il prodotto è realizzato con l'ausilio delle più avanzate tecnologie produttive ed in ambienti moderni a temperatura controllata, nel rispetto della catena del freddo.

Grazie ad un'attenta selezione dei fornitori e controlli in produzione il prodotto è **SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO e DERIVATI DEL LATTE**.

Tali condizioni garantiscono ai nostri consumatori un prodotto genuino, sicuro e di alta qualità.

BOLLATURA SANITARIA: APPROVAL NUMBER: IT 3090 P CE

TIPOLOGIA DI CARNE: Carne di suino "Origine: Italia".

INGREDIENTI: Carne di suino 92%, acqua, sale, aromi, fibre alimentari, destrosio, antiossidanti: E 301, E 300, spezie.

**CARATTERISTICHE
TECNICHE:** MACINATURA: taglio 4

BUDELLO: naturale montone
CALIBRO: 24/26

CONFEZIONAMENTO:

- atmosfera protettiva
- confezioni / vaschette da circa 1,5 kg (peso variabile)

IMBALLAGGIO: cartoni formati da

peso	tipo di cartone	vaschette / cartone	cartoni / piano	cartoni / pallet
vaschette da 1,5 kg ca	TIPO 3	3	8	48

Da vendersi a peso.

Prodotto soggetto a calo peso naturale.

DA CONSUMARSI PREVIA ACCURATA E COMPLETA COTTURA AD ALMENO 75°C A CUORE DEL PRODOTTO.

MODALITA' DI SHELF-LIFE: prodotti confezionati in atmosfera protettiva da circa 1,5 kg: 10 giorni

TEMPERATURA ideale di conservazione: compresa tra 0°C /+4°C.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	PARAMETRI	LIMITI DI RIFERIMENTO
	Salmonella spp.	Assente in 25 g
	Listeria monocytogenes	< 1000 UFC/g

DICHIARAZIONE VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO: (eventuali scostamenti dipendono dalla materia prima utilizzata)

Energia: 881 kJ - 212 kcal
Grassi: 17 g
di cui acidi grassi saturi: 6,7 g
Carboidrati: 0,8 g
di cui zuccheri: 0 g
Proteine: 14 g
Sale: 2,1 g

PRODOTTO:
 Groppino suino

- RINTRACCIABILITA' PRODOTTI:

La ditta Effesalumi garantisce la rintracciabilità di tutte le referenze come previsto dal Reg. CE n.178/2002 e normative collegate.
- TRASPORTO:

Il trasporto del prodotto avviene mediante automezzi di proprietà Effesalumi o tramite trasportatori qualificati, sempre nel rispetto dei requisiti d'idoneità igienico-sanitari previsti dal Regolamento (CE) n. 852/2004, dal D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 e normative collegate.
- HACCP:

La ditta Effesalumi attiva, su tutte le linee produttive, le procedure HACCP, GMP e possiede il PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE dove sono descritti i criteri adottati per garantire la sicurezza igienica delle produzioni e vendita delle proprie referenze, secondo quanto previsto dalla normativa in materia di autocontrollo con riferimento alla metodologia HACCP ed ai Regolamenti (CE) n. 852/2004, n. 853/2004, Reg.CE 2073/2005 e normative collegate.
- ALLERGENI:

Assenti (Reg. UE 1169/2011 allegato II e successivi aggiornamenti).

INGREDIENTE	PRESENTE	ASSENTE
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati	☐	☒
Crostacei e prodotti a base di crostacei	☐	☒
Uova e prodotti a base di uova	☐	☒
Pesce e prodotti a base di pesce	☐	☒
Arachidi e prodotti a base di arachidi	☐	☒
Soia e prodotti a base di soia	☐	☒
Latte e prodotti a base di latte	☐	☒
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	☐	☒
Sedano e prodotti a base di sedano	☐	☒
Senape e prodotti a base di senape	☐	☒
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	☐	☒
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10mg/l espressi come SO ₂	☐	☒
Molluschi	☐	☒
Lupino	☐	☒