

PRODOTTO: **Groppino suino GELO**

DENOMINAZIONE DI VENDITA: SALSICCIA SUINO CONGELATA

CICLO PRODUZIONE: Il prodotto è realizzato con carne suina selezionata esclusivamente nazionale, 100% italiana, provenienti da animali 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 GUTINE, SENZA LATTOSIO e DERIVATI DEL LATTE**. Tali condizioni garantiscono ai nostri consumatori un prodotto genuino, sicuro e di alta qualità.

LUOGO/SITO PRODUZIONE: INDIRIZZO: Via Garibaldi, 41 - 20836 Capriano di Briosco (MB)

APPROVAL NUMBER: IT 3090 P CE

TIPOLOGIA DI CARNE: Suino: pancetta, cosce o spalle, carnetta/spezzati.

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

CARATTERISTICHE TECNICHE: MACINATURA: taglio 4

BUDELLO: naturale
CALIBRO: 24/26

CONFEZIONAMENTO:
• sottovuoto
• confezioni da circa 1,5 kg

IMBALLAGGIO: cartoni formati da

peso	tipo cartone	confezioni/ cartone	cartoni/ piano	cartoni/ pallet
Confezioni sottovuoto da 1,5 kg ca	TIPO 3	10	8	48 / 56

Da vendersi a peso.

Prodotto soggetto a calo peso naturale.

Prodotto confezionato in sottovuoto, non forare la confezione.

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: SHELF-LIFE: prodotto congelato confezionati in sottovuoto: 1 anno.

TEMPERATURA ideale di conservazione: -18°C.

PRODOTTO: Groppino suino **GELO**

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

PARAMETRI

LIMITI DI RIFERIMENTO

Salmonella spp.
Listeria monocytogenes

Assente in 25 g
<11 in 1 u.c. / <110 in 2 u.c.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

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

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 (Dir. CE 89/2003, Dir. CE 77/2004, Dir.CE 63/2005, Dir. CE 142/2006 e successive normative collegate).

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