

SCHEDA TECNICA SALSICCIA PICCANTE

I. Descrizione prodotto

Descrizione prodotto		Prodotto a base di carne suina stagionato, preparato utilizzando polpa di spalla e pancetta di suino, crema di peperoncino calabrese piccante e aromatizzato con semi di finocchio selvatico.							
Denominazione di vendita		Salsiccia piccante							
Marchio		Madeo							
Ingredienti		Carne di suino, crema di peperoncino calabrese piccante 5% (peperoncini calabresi piccanti 95%, sale), sale, destrosio, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio; conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.							
Trattamento		Stagionatura 30 giorni							
Origine materia prima		Italia							
Confezionamento e dati logistici									
Codice art.	EAN	Confezionamento	Shelf life (mesi)	Peso (g)	Pallettizzazione				
					dimensioni (mm)	pz. X cartone	cartoni x strato	strati x pallet	
179	2562487	SV Singolo	6	400	470X290X145	16	6	10	

II. Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche

Parametro	Descrizione
Aspetto prodotto intero	Forma catena
Colore	Rosso intenso
Aroma	Leggermente speziato, peperoncino
Sapore	Piccante

Caratteristiche nutrizionali

Parametro	Valori per 100 g	Unità di misura
Salsiccia		
Valore energetico	414/1717	Kcal/KJ
Grassi	34	g
Di cui acidi grassi saturi	14	g
Carboidrati	<0.5	g
di cui zuccheri	<0.5	g
Proteine	28	g
Sale(NaCl)	4.0	g

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	valori	Limiti critici
pH	4.9... 5.49	5.5
A _w	<0.92	≥0.92
Nitriti(NaNO ₂)	-	>150 mg/kg
Nitrati(NaNO ₃)	-	>150 mg/kg

Criterio microbiologico di sicurezza alimentare

Descrizione	Unità di misura	Valori medi
CBT	Ufc/g	5*10 ⁸
Escherichiacoli	Ufc/g	2*10 ³
Salmonella	Ufc/25g	Assente
Staphylococcus coag. positivo	Ufc/g	<500
Listeria Monocytogenes	Ufc/25g	Assente

III. Trasporto e stoccaggio

Condizioni trasporto	Temperatura di trasporto +4°/+8°C. Tolleranza Max +10°C.
Condizioni stoccaggio	Conservare il prodotto tra +4°C e +8°C.



Salumi di Calabria D.O.P.



Carne 100% Italiana. Garanzia dell'Associazione Italiana Allevatori



PRODOTTO CERTIFICATO

Sede Legale e Stabilimento:
Loc. S. Elia • Fraz. Macchia Albanese
San Demetrio Corone • 87069 (CS) Italia
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

Ufficio Amministrativo e Commerciale
C.da Filla • San Demetrio Corone
87069 (CS) • Italia
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

N.R.E.A. 149890 • Codice SDI: SUBM70N • Reg. Imp. CS. C.F./P.IVA: 02200030787
Cap. Soc.: € 110.000,00 I.V. • www.madeofood.com • info@filieramadeo.it • madeoindustria@pec.it



SISTEMA DI GESTIONE QUALITA'

IV. Claims e consigli consumo

<i>Claims in etichetta</i>	Senza Derivati del Latte. Senza Glutine
<i>Modalità di consumo</i>	Prodotto da consumarsi tal quale
<i>Consigli per il consumo</i>	Da gustare accompagnato da pane o tarallini e da vino corposo.

V. Produzione

<i>Sito produzione</i>
Prodotto da Madeo Industria Alimentare Srl, Loc. Sant'Elia snc I-87069, San Demetrio Corone (CS) IT954/L CE

I. Controlli, adempimenti e normative

<i>Allergeni</i>
Reg.(UE) N.1169/2011 - Dir.2003/89/CE e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate e relativi D.Lgs attuativi (D.Lgs. 114/06): Ai sensi delle direttive sopra indicate nella composizione del prodotto non rientra nessun potenziale allergene
<i>Etichettatura</i>
Reg.(UE) N.1169/2011, direttiva 1989/396/CEE, D.Lgs 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni, normative collegate e relativi D.Lgs attuativi. I prodotti vengono etichettati in conformità alle normative vigenti in materia di etichettatura.
<i>O.G.M.</i>
Reg. CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate. Non vengono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi geneticamente Modificati.
<i>Rintracciabilità</i>
Reg. CE n. 178/2002 (art.18 e seg.) e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate Viene garantito un sistema di rintracciabilità che permette di risalire per ogni lotto di prodotto finito alle materie prime impiegate e di rintracciare le imprese alle quali il prodotto è stato fornito. La procedura informatica di identificazione del prodotto è descritta dettagliatamente nel nostro manuale di autocontrollo.
<i>Autocontrollo</i>
Reg. CE n. 178/2002 - Reg. CE n. 852/2004 - Reg. CE n. 853/2004 - Reg. CE 2073/2005 - Direttiva 2006/52/CE e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate Viene applicato un sistema di autocontrollo in base alle procedure HACCP, SSOP e GMP. Dichiariamo inoltre di operare in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti e preparazioni a base di carne.
<i>Trasporto</i>
DPR n. 404 del 29/05/1979, DPR n. 327/1980 e D.M. 12/10/1981 Viene garantito che gli automezzi destinati al trasporto della merce, sia propri che di terzi, sono muniti di regolare certificato ATP e delle relative autorizzazioni sanitarie in corso di validità.
<i>Imballaggi</i>
Reg. CE 1935/2004 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate Gli imballi e i materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono conformi alle normative vigenti in materia.

Emesso da:	Verificato da:	Approvato da	Rev.
<i>Resp. Controllo Qualità</i>	<i>Resp. Commerciale e Marketing</i>	<i>Product Manager</i>	<i>A.U.</i>
			<i>Rev. 1 del 1/12/2021</i>

2/2

Madeo Industria Alimentare può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento.
Questo documento è di proprietà della Ditta Madeo Industria Alimentare e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza nostra autorizzazione scritta.



Salumi di Calabria D.O.P.



Sede Legale e Stabilimento:
Loc. S. Elia • Fraz. Macchia Albanese
San Demetrio Corone • 87069 (CS) Italia
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

Ufficio Amministrativo e Commerciale
C.da Filla • San Demetrio Corone
87069 (CS) • Italia
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

N.R.E.A. 149890 • Codice SDI: SUBM70N • Reg. Imp. CS. C.F./P.IVA: 02200030787
Cap. Soc.: € 110.000,00 I.V. • www.madeofood.com • info@filieramadeo.it • madeoindustria@pec.it



SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ