

SCHEDA TECNICA 'NDUJA CALABRESE PICCANTE

I. Descrizione prodotto

Descrizione prodotto		Prodotto a base di carne suina stagionata preparato utilizzando il magro, il guanciale ed il lardo di suino aromatizzato con crema di peperoncino calabrese piccante e con l'aggiunta di Olio Extra Vergine d'Oliva di nostra produzione.				
Denominazione di vendita		'Nduja Calabrese				
Marchio		Madeo				
Ingredienti		'Nduja 80% [carne di suino, crema di peperoncino calabrese piccante 10% (peperoncini piccanti, sale), sale, spezie, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio; Olio Extra Vergine d'Oliva 20%.				
Trattamento		Pastorizzato				
Origine materia prima		Italia/UE				
Confezionamento e dati logistici						
Codice art.	EAN	Confezionamento	Shelf life (mesi)	Peso netto(kg€)	Cartoni per strato	Pallettizzazione strati x pallet
692	8018347006922	Secchiello	12	1	6	10

II. Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche

Parametro	Descrizione
Colore	Rosso vivace
Aroma	Leggermente affumicato
Sapore	Molto piccante

Caratteristiche nutrizionali

Parametro	Valori per 100 g	Unità di misura
Valore energetico	499/2058	Kcal/KJ
Grassi	47.8	g
diciu acidigrassisaturi	14.79	g
Carboidrati	2.35	g
diciu zuccheri	0.69	g
Proteine	13.43	g
Sale (NaCl)	5.6	g

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	valori	limiti critici
pH	4.90 < pH < 5.50	5.50
A _w	< 0.92	0.92
Nitriti (NaNO ₂)	< 150 mg/kg	150 mg/kg
Nitrati (NaNO ₃)	< 150 mg/kg	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
Stphylococcus 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 in luogo fresco. Una volta aperto, da rabboccare con olio e conservare in frigo.

IV. Claims e consigli consumo

Claims in etichetta	Senza Derivati del Latte Senza Glutine Senza Conservanti
Modalità di consumo	Prodotto da consumarsi tal quale.
Consigli per il consumo	Si consiglia di mescolare bene prima di ogni utilizzo per rendere il prodotto più omogeneo, quanto arricchito con olio extra vergine d'oliva di nostra produzione.



Salumi di Calabria D.O.P.



Sede Legale in quanto arricchito con olio extra vergine d'oliva di nostra produzione
 Loc. S. Ella • Fraz. Macchia Albanese
 San Demetrio Corone • 87069 (CS) Italia
 Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

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@fileramadeo.it • madeoindustria@pec.it

SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ

V. Produzione

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

VI. Controlli, adempimenti e normative

Allergeni
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
Etichettatura
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.
O.G.M.
Reg.CEn.1829/2003 e n.1830/2003e succ.modifiche ed integrazioni e normative collegate. Non vengono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi geneticamente Modificati.
Rintracciabilità
Reg.CEn.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.
Autocontrollo
Reg.CEn.178/2002 -Reg.CEn.852/2004-Reg.CEn.853/2004 -Reg.CE2073/2005 -Direttiva2006/52/CE e succ.modifiche e di 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.
Trasporto
DPR n. 404 del 29/05/1979, DPRn.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.
Imballaggi
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.
Resp. Controllo Qualità	Resp. Commerciale e Marketing	Product Manager	A.U. Rev. 2 del 01/01/2022

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 QUALITA'