

## SCHEDA TECNICA

### SOPPRESSATA DI CALABRIA D.O.P. DOLCE

#### I. Descrizione prodotto

<b>Descrizione prodotto</b>		Prodotto a base di carne suina, stagionato secondo il Disciplinare D.O.P, preparato utilizzando il magro di prosciutto e il lardello di suino e aromatizzato con pepe nero. Insaccato in budello naturale.						
<b>Denominazione di vendita</b>		Soppresata di Calabria D.O.P. dolce						
<b>Marchio</b>		Tenuta Corone						
<b>Ingredienti</b>		Carne di suino calabrese, sale, spezie: pepe nero, antiossidanti: ascorbato di sodio, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.						
<b>Trattamento</b>		Stagionata 45 giorni						
<b>Origine materia prima</b>		Italia						
<b>Confezionamento e dati logistici</b>								
Codice art.	EAN	Confezionamento	Shelf life (mesi)	Peso netto (g)	Pallettizzazione			
					dim. Cartone (mm)	pz. X cartone	cartoni x strato	strati x pallet
811	22095763	SV Singolo	6	350	475x300x170	26	6	10

#### II. Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche		
Parametro	Descrizione	
<b>Colore</b>	Roseo	
<b>Odore</b>	Profumo tipico del prodotto stagionato	
<b>Sapore</b>	Dolce	
Caratteristiche nutrizionali		
Parametro	Valori per 100 g	Unità di misura
<b>Valore energetico</b>	343/1420	Kcal/KJ
<b>Grassi</b>	22.94	g
<b>Di cui acidi grassi saturi</b>	10.51	g
<b>Carboidrati</b>	3.7	g
<b>Di cui zuccheri</b>	0.04	g
<b>Proteine</b>	30.36	g
<b>Sale(NaCl)</b>	4.51	g
Caratteristiche chimico-fisiche		
Parametro	Valori	Limiti critici
<b>pH</b>	4.9... 5.49	5.5
<b>A<sub>w</sub></b>	<0.92	≥0.92
<b>Nitriti(NaNO<sub>2</sub>)</b>	-	>150 mg/kg
<b>Nitrati(NaNO<sub>3</sub>)</b>	-	>150 mg/kg
Criterio microbiologico di sicurezza alimentare		
Descrizione	Unità di misura	Valori medi
<b>CBT</b>	Ufc/g	5*10 <sup>4</sup> 8
<b>Escherichiacoli</b>	Ufc/g	2*10 <sup>4</sup> 3
<b>Salmonella</b>	Ufc/25g	Assente
<b>Stphylococcuscoag.positivo</b>	Ufc/g	<500
<b>ListeriaMonocytogenes</b>	Ufc/25g	Assente

#### III. Trasporto e stoccaggio

<b>Condizioni trasporto</b>	Temperatura di trasporto +4°/+8°C.
<b>Condizioni stoccaggio</b>	Conservare da +4°C a +8° C.

#### IV. Claims e consigli consumo

<b>Claims in etichetta</b>	Senza Derivati del Latte Senza Glutine
<b>Modalità di consumo</b>	Prodotto da consumarsi tal quale
<b>Consigli per il consumo</b>	Tradizionalmente è utilizzata come antipasto insieme ad altri salumi o a formaggi; può trovare impiego anche come ingrediente per primi piatti o per insaporire alcuni secondi.



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@fileramadeo.it • madeoindustria@pec.it



SISTEMA DI GESTIONE QUALITA'

## V. Produzione

### Sito produzione

Prodotto per 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. 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.

### Rintracciabilità

**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.

### Autocontrollo

**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.

### Trasporto

**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.

### 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 22/04/2021

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.