

SCHEDA TECNICA

SOPPRESSATA DI CALABRIA D.O.P. PICCANTE

I. Descrizione prodotto

Descrizione prodotto	Prodotto a base di carne suina, stagionato secondo il Disciplinare D.O.P., preparato utilizzando il magro di prosciutto e il lardello di suino, crema di peperoncino piccante e aromatizzato con pepe nero. Insaccato in budello naturale.
Denominazione di vendita	Soppressata di Calabria D.O.P. piccante
Marchio	Tenuta Corone
Ingredienti	Carne di suino calabrese, crema di peperoncino calabrese piccante 5% (peperoncini calabresi piccanti 95%, sale), sale, spezie: pepe nero, antiossidanti: acido ascorbico, ascorbato di sodio, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.
Trattamento	Stagionata 45 giorni
Origine materia prima	Italia

Confezionamento e dati logistici

Codice art.	EAN	Confezionamento	Shelf life (mesi)	Peso netto (g)	Pallettizzazione			
					dim. Cartone (mm)	pz. X cartone	cartoni x strato	strati x pallet
814	22095770	SV Singolo	6	350	475x285x105	26	6	10

II. Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche	
Parametro	Descrizione
Aspetto prodotto intero	
Colore	Rosso intenso
Odore	Profumo tipico del prodotto stagionato, peperoncino
Sapore	Piccante

Caratteristiche nutrizionali

Parametro	Valori per 100 g	Unità di misura
Valore energetico	370/1538	Kcal/KJ
Grassi	27	g
Di cui acidi grassi saturi	12	g
Carboidrati	1.15	g
Di cui zuccheri	<0.5	g
Proteine	35	g
Sale (NaCl)	5.14	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
Stphylococcuscoag.positivo	Ufc/g	<500
ListeriaMonocytogenes	Ufc/25g	Assente

III. Trasporto e stoccaggio

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

IV. Claims e consigli consumo

Claims in etichetta	Senza Derivati del Latte Senza Glutine
Modalità di consumo	Prodotto da consumarsi tal quale
Consigli per il consumo	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@flieramadeo.it • madeoindustria@pec.it



SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ

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.	Ed. 1 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.