

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI GESTIONE DELLA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE	Ed. 2_Rev.3 10/02/2025
CONTENUTO	SCHEDA TECNICA	

SALSICCIA CASARECCIA PICCANTE

DATI AZIENDALI

Produttore	Salumificio De Luca Srl
Sede legale	Via Fontana, 31 - 71020 - Faeto (FG)
Stabilimento di produzione	Via Fontana, 31 - 71020 - Faeto (FG) Tel.: 0881 973331 e-mail: info@salumificiodeluca.it
Bollo CEE	IT 1076L
P.IVA	01954580716
Contatti	Tel.: 0881 973331 - Fax 0881 973093 www.salumificiodeluca.it e-mail: info@salumificiodeluca.it
Certificazioni	BRC/IFS

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione dell'alimento	Salsiccia Casareccia Piccante
Destinazione d'uso	X Pronto all'uso ☐ Da cuocere ☐ Destinato alla rilavorazione
Classe di prodotto	X Prodotto a base di carne ☐ Prodotto a base di carne preaffettato ☐ Carne stagionata ☐ Formaggio ☐ Formaggio preaffettato ☐ Formaggio porzionato
Cliente	Scheda Tecnica Generica
Codice aziendale	103
EAN	2514457

INGREDIENTI

Ingredienti: Carne suina*, sale, destrosio, sale, saccarosio, antiossidante: E301, aromi naturali, vino, mistella (mosto fresco e alcool), alcool, mosto cotto, aromi, spezie, conservanti: E252, E250.

Budello non edibile.

*Origine carne suina: UE

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011 e smi, All. II) -	Presenza/Assenza nel prodotto finito	Possibile Cross contact
Presenti nello stabilimento		
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:	Assenza	No
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1);		
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	Assenza	No

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI GESTIONE DELLA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE	Ed. 2_Rev.3 10/02/2025
CONTENUTO	SCHEDA TECNICA	

Uova e prodotti a base di uova	Assenza	No
Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;	Assenza	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	Assenza	No
Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;	Assenza	No
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;	Assenza	No
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro	Assenza	No
Sedano e prodotti a base di sedano	Assenza	No
Senape e prodotti a base di senape	Assenza	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assenza	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o	Assenza	No
Lupini e prodotti a base di lupini	Assenza	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assenza	No

SHELF LIFE, MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO, INDICAZIONI D'USO

Shelf life	X Da consumarsi preferibilmente entro il: 180 giorni dalla data di produzione ☐ Da consumarsi entro il:
Modalità di conservazione	Prima e dopo l'apertura conservare a +4°C
Temperatura di trasporto	Da -1 °C a + 7°C (DPR 327/80 All. C parte II)
Indicazioni sull'uso	Non forare la confezione.
Limitazioni d'uso	X Nessuna ☐ Soggetti allergici o intolleranti (vedere dichiarazione allergeni) ☐ Non adatto ai bambini ☐ Non adatto agli anziani ☐ Altro:

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E IGIENICO-SANITARIE

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI GESTIONE DELLA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE	Ed. 2_Rev.3 10/02/2025
CONTENUTO	SCHEDA TECNICA	

Sicurezza Alimentare	Enterotossine stafilococciche <i>(avendo Staf. > 10⁸ ufc/g)</i>	< 10 ³ ufc/g	Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ² ufc/g
	Listeria mon.	assente in 25 g	Anaerobi S.R.	< 10 ³ ufc/g
	Escherichia coli	<100 ufc/g	Enterobacteriaceae	<10 ³ ufc/g
	Salmonella	assente in 25 g	pH	< 5,5
	Acqua libera	< 0,92		

PARAMETRI ORGANOLETTICI E VALORI NUTRIZIONALI

Parametri Organolettici	Colore al taglio: rosso naturale
	Profumo: gradevole
	Sapore: delicato

Dichiarazione Nutrizionale. Valori medi per 100 g di prodotto*

**Fonte: Calcolo
validato relativo agli
ingredienti utilizzati*

Energia 1196 kJ / 286 kcal
Grassi 15 g di cui acidi grassi saturi 5,1 g
Carboidrati 1,1 g di cui zuccheri 0 g
Proteine 37 g
Sale 4,6 g

HACCP	L'Azienda attua un sistema di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04, Reg.853/04 et s.m.i.
-------	---

Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti	Tutti i materiali impiegati per il confezionamento del prodotto sono conformi alla cogente normativa in materia di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, in particolare: Reg. (CE) n.1935/2004 et s.m.i; Reg. (CE) n.2023/2006 et s.m.i; Reg. (CE) n.10/2011 et s.m.i; DPR 23/08/1982, n.777 e smi; DM 21/03/1973 e smi.
	CONFEZIONAMENTO: prodotto confezionato sottovuoto IMBALLO: cartone da 12 pz. Da 0.380 kg DIMENSIONI IMBALLO: 360x253x109 cm PESO PER IMBALLO: Kg 4,6 N°IMBALLI PER PALLET: 56 (7 strati x 8 CT) PESO PER PALLET: circa 258 kg

Irradiazioni	Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2 e smi, Direttiva CE 1999/3 e smi e il D.lgs 94/01 e s.m.i.
OGM	Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e smi e Reg. CE 1830/2003 e smi nulla presenza e rintracciabilità di OGM.

PACKAGING	
PACKAGING PRIMARIO	Busta Other/07 raccolta plastica; Etichetta PAP/22 raccolta carta (ove amovibile). Verifica le disposizioni del tuo Comune.
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	☐ Atmosfera Modificata ☐ Atmosfera normale x Sottovuoto

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI GESTIONE DELLA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE	Ed. 2_Rev.3 10/02/2025
CONTENUTO	SCHEDA TECNICA	