

S-01	STOLLAGLI CARNI SRL VIA DELLA CHIMICA, 1 RIETI (RI)	DATA	03/14
9-2089/L		PAGINE	1

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CATEGORIA DI PRODOTTO
SALSICCIA FRESCA DEL TERMINILLO	INSACCATO FRESCO CONFEZIONATO
INGREDIENTI	
CARNE SUINA FRESCA 100% ITALIANA,SALE,ZUCCHERI,PEPE,PEPERONCINO,AROMI,ANTIOSSIDANTI: E300, E301, CORRETTORE DI ACIDITA':CITRATO DI SODIO, VINO.	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
ASPETTO	INSACCATO FRESCO LEGATO.	SALMONELLA SPP E.COLI	ASSENTE
COLORE	NATURALE: ROSA LA PARTE MAGRA, BIANCO-PERLATO QUELLA GRASSA.	LISTERIA MONOCYTOGENES	Si garantiscono i limiti prevista dalla normativa di legge : reg. 1441/2007 e smi
ODORE	GRADEVOLE, LEGGERMENTE PEPATO AROMATIZZATO DALL 'AGLIO.	CARATTERISTICHE FISICHE	
SAPORE	INTENSO COME DA MIGLIORE TRADIZIONE NOSTANA	PH ACQUA LIBERA	X X
STANDARD FISICI	ESENTE DA CORPI ESTRANEI		



PROCESSO PRODUTTIVO
Si utilizzano carni suine di maiali solo ed esclusivamente nazionali , selezionati e di prima scelta . Le carni vengono snervate tagliate e lasciate riposare una prima volta a 0°C; macinate e aromatizzate secondo ricetta. Lasciato riposare l' impasto viene poi insaccato su budello naturale e scolato. Pronto alla vendita e/o confezionamento dopo 12 h.

INFORMAZIONI GENERALI		
	PRODOTTO PREINCARTATO	PRODOTTO CONFEZIONATO A.T.P.
CODICE ARTICOLO	001001	RT: 001001 MAXI: 001002
PEZZATURA	80 g CIRCA	80 g CIRCA
UNITA' DI VENDITA	MAZZI DA 5.5 kg CIRCA	RT: 8 PZ/CF (650 g) MAXI: 22 PZ/CF (1,7 KG)
IMBALLO	BUSTA	CARTONE DA 3,5 kg CIRCA
BUDELLO	SUINO NATURALE	SUINO NATURALE
SCOLATURA	12 H	12 H
TMC (SHELF-LIFE)	10 gg	10 gg
CONSERVAZIONE	IN FRIGORIFERO 0/+4 °C	IN FRIGORIFERO 0/+4 °C
TIPO DI VENDITA	SINGOLO MAZZO IMBUSTATO	RT: 4 CF/CT (3,5 kg)- MAXI: 2 CF/CT (3,5 kg)
CONSUMO	PREVIA COTTURA	PREVIA COTTURA
MODALITA DI VENDITA	A PESO	A PESO
ETICHETTA	LOGO E DATI AZIENDA, BOLLO CE, INGREDIENTI,DATA E LOTTO DI PRODUZIONE.	