



CARNE FRESCA COALVI

Rev. 1
del 01.01.2022
pag. 1/1

SCHEDA TECNICA

SALSICCIA BOVINA/SUINA (COD. OR299)

DESCRIZIONE PRODOTTO	Salsiccia con carne di Fassone e pancia di suino, confezionata sottovuoto
PESO	variabile
INGREDIENTI	Carne bovina 72%, pancia suina, acqua, sale, spezie, zuccheri: saccarosio, aromi naturali, correttore di acidità: E331, E262, antiossidanti: E300
PREPARATO IN	IT Q203V CE
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DI RIFERIMENTO (Reg CE 2073/05, Reg. CE 1441/07, Protocollo Tecnico Regione Piemonte)	Escherichia Coli 5x10 ² /5x10 ² ufc/g Salmonella sp Assente/10 g
CARATTERISTICHE CHIMICHE DI RIFERIMENTO	Assenza di residui di sostanze vietate o di sostanze consentite in quantità superiori ai limiti legali
CARATTERISTICHE FISICHE DI RIFERIMENTO	Assenza di corpi estranei
SHELF LIFE	10 gg dalla data di confezionamento nella confezione originale
ETICHETTATURA/CERTIFICAZIONI Reg 1760/00, DM 876 16/01/2015	Conforme a D.lvo 109/92, D.lvo 114/06, Reg. 1169/11 e successive modifiche
ALLERGENI Direttiva CE 68/07	Assenti
CONFEZIONAMENTO	Imballaggio primario: sacchetto sottovuoto per alimenti Imballaggio secondario: cartone per alimenti
TRASPORTO E STOCCAGGIO	Temperatura 0°C a +2°C
MODALITÀ DI UTILIZZO	Da consumarsi previa cottura
CONTROLLO QUALITÀ PRODOTTI	I prodotti derivano da lavorazioni svolte in accordo alla normativa cogente e all'applicazione di specifiche norme di autocontrollo. Tali procedure, volte ad assicurare la qualità del prodotto e dei processi di lavorazione attuati, sono inserite nel Piano della Qualità e nel Manuale HACCP, in conformità al Reg. 853/2004 CE e s.m.

Co&Co – ALLEVATORI PIEMONTESI

Sede Legale: Via Traves, 43 – 10151 Torino (TO) Sede operativa: Strada Trinità, 32/a – 12061 Carrù (CN)