

| | | | |
|---|--------------------------------|----------------------------------|-------------|
|  | Scheda Tecnica Prodotto | Documento: PA | |
| | | Data ultima modifica 21/03/16 | |
| | | Rev.: 2 | Pag. 1 di 3 |

PRODOTTO

Piccantino trentino. Senza glutine e derivati del latte

| | | | |
|------------|-------------------------|------------------------------------|-----------------------------|
| Confezione | pezzo da 0,250-0,350 kg | Cod. Art. 12010001 (v.c. 70041) | Cod. Peso Variabile 2391873 |
|------------|-------------------------|------------------------------------|-----------------------------|

DATI AZIENDALI

Crucolo srl - Loc. Lagarine 20, Scurelle (Trento), prodotto e confezionato da Fileri Agroalimentare Trentina srl – Loc. Broletti, 12 – 38050 Castelnuovo Valsugana (TN) – Italia.

Bollo CE stabilimento: IT 3034 S.

DESTINAZIONE DEL PRODOTTO

Canali di vendita: piccola, media, grande distribuzione, Ho.Re.Ca.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotta con carne suina scelta italiana, con particolare attenzione che sia morbida, lavorata artigianalmente ed al naturale. Al tatto è morbida ed emana un piacevole profumo di stagionatura che varia in note di vaniglia o in profumo di cantina. Il gusto pieno e possente con un sapore piccante delicato.

INGREDIENTI

Carne di suino nazionale, sale, destrosio, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

La carne viene macinata, aromatizzata e mescolata, dopodiché viene insaccata, utilizzando un apposito cilindro munito di stantuffo, nel grande budello naturale, avente una lunghezza variabile che viene poi diviso in porzioni uguali. Quindi la stagionatura, 30 giorni a seconda della pezzatura, fase delicata oltre che finale.

CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO E CONSERVAZIONE

| | |
|---------------------------------------|---|
| Natura materiali di confezionamento | Sacco trasparente alimentare |
| Tipo e grandezza di imballaggio | Dimensioni imballo: 20 x 26 x 19 Numero pezzi per cartone: 8 Pallettizzazione (Bancale Epal 80La x 120Lu x 100h): 3 x 6 x 4 = 72 ct x bancale |
| Tecnica e condizioni di conservazione | Da conservare al fresco. |

PEZZATURA E DIMENSIONI PRODOTTO

| | | |
|--|-----------------------|----------------|
| Forma | | |
| Dimensioni per un unico pezzo della confezione | Diametro 4-5 cm | 1 pezzo |
| | Lunghezza 22 cm circa | |

| | | | |
|---|--------------------------------|----------------------------------|-------------|
|  | Scheda Tecnica Prodotto | Documento: PA | |
| | | Data ultima modifica 21/03/16 | |
| | | Rev.: 2 | Pag. 2 di 3 |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRI | UNITÀ DI MISURA | VALORI |
|------------------------|-----------------|-----------------------|
| Carica mesofila totale | UFC/g | < 1 x 10 ⁴ |
| Coliformi totali | UFC/g | < 1 x 10 ³ |
| Escherichia coli | UFC/g | < 1 x 10 ² |
| Staphilococcus aureus | UFC/g | < 1 x 10 ² |
| Salmonella | UFC/g | Assente in 25 g |
| Listeria monocytogenes | UFC/g | Assente in 25 g |

VALORI NUTRIZIONALI

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO) | |
|---|-----------------------|
| Valore energetico | 1547 kJ / 370 kcal |
| Grassi | 28,7 g |
| di cui acidi grassi saturi | 11,9 g |
| Carboidrati | 1,6 g |
| di cui zuccheri | 0,5 g |
| Proteine | 25,5g |
| Sale | 4,6 g |

ETICHETTATURA

Prodotto etichettato in conformità al Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, D.Lgs.181/03

SHELF LIFE

Prodotti confezionati s/v: 120 giorni.

Vita residua minima alla consegna: 90 giorni

Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata in etichetta.

TRASPORTO E STOCCAGGIO

I prodotti vengono trasportati con gli automezzi refrigerati alla temperatura di max +4° C e stoccati in luogo fresco.

L'azienda FILIERA AGROALIMENTARE TRENINA applica il programma di AUTOCONTROLLO ai sensi del Pacchetto Igiene 2006 (Reg.CE 852/2004 e 853/2004) nella produzione di tutti i suoi prodotti.



Scheda Tecnica Prodotto

Documento: PA

Data ultima modifica
21/03/16

Rev.: 2

Pag. 3 di 3

MODULO DI DICHIARAZIONE ALLERGENI - DIRETTIVA CE 89/2003 ALL. III BIS E DIRETTIVA CE 142/2006 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI

| ALLERGENI | SI/NO | Nome specifico della sostanza |
|--|--------------|--------------------------------------|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | NO | |
| Crostacei e prodotti <i>a base</i> di crostacei | NO | |
| Uova e prodotti <i>a base</i> di uova | NO | |
| Pesce e prodotti <i>a base</i> di pesce | NO | |
| Arachidi e prodotti <i>a base</i> di arachidi | NO | |
| Soia e prodotti <i>a base</i> di soia | NO | |
| Latte e prodotti <i>a base</i> di latte (compreso il lattosio) | NO | |
| Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati | NO | |
| Sedano e prodotti <i>a base</i> di sedano | NO | |
| Senape e prodotti <i>a base</i> di senape | NO | |
| Semi di sesamo e prodotti <i>a base</i> di sesamo | NO | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/ml o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito | NO | |
| Lupini e prodotti <i>a base</i> di lupini | NO | |
| Molluschi e prodotti <i>a base</i> di molluschi | NO | |