



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ST

Revisione 00

Data 28-11-2022

Pag. 1 di 2

PRODOTTO

VENTRICINA CON CINGHIALE

PRODUTTORE	Poli Saperi sas – BOLLO CE IT M8C76		
DESCRIZIONE	Insaccato di carne fresca di maiale e carne di cinghiale macinata, aromatizzato con il pepe e con il peperoncino. Stagionatura di almeno 45 giorni.		
CARNE DI SUINO	U.E.	CARNE DI CINGHIALE	U.E.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	<u>Intero</u> : in luogo fresco e asciutto	TEMPERATURA DI TRASPORTO	<u>Intero</u> : in luogo fresco e asciutto
TEMPO MASSIMO DI CONSERVAZIONE	180 giorni dalla data di confezionamento	TEMPO STAGIONATURA	Almeno 45 giorni
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<u>Odore</u> : speziato. <u>Sapore</u> : gradevole e piccante.		
CARATTERISTICHE FISICHE	Si presenta di forma cilindrica con la caratteristica e naturale flora micetica sviluppatasi sulla superficie del budello durante la stagionatura.		

INGREDIENTI	Carne di suino 49%, carne di cinghiale 51% (origine: UE), sale, zuccheri: destrosio, saccarosio. Spezie ed aromi. Antiossidante E301. Conservanti: E252, E250. Aromatizzanti d'affumicatura. Budello non edibile. Da vendersi a peso.
-------------	---

Rintracciabilità/Modalità di espressione del lotto: data di produzione espressa in GGMAA- lotto: AAMMGG

INDICI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI			TABELLA NUTRIZIONALE. Valori nutrizionali medi per 100g	
E. coli	< 500 ufc/g	ISO 16649-2:2001	Energia	350Kcal
Clostridi	<50 ufc/g	ISO 15213:2003	Energia	1465 KJ
Stafilococco Aureus	<1000 ufc/g	UNI EN ISO 6888-1:2004	Grassi	27 g
Salmonella spp.	Assente/25g	UNI EN ISO 6579:2004	di cui saturi	8 g
Listeria monocitogenes	Assente/25g	UNI EN ISO 11290-1:2005	Carboidrati	0,1 g
			di cui zuccheri	0,1 g
			Proteine	26,7 g
			Sale	4 g



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ST

Revisione 00

Data 28-11-2022

Pag. 2 di 2

DICHIARAZIONE PRESENZA ALLERGENI

ALLERGENE (secondo il Reg. CE 1169/11 e s.m.i.)	NEL PRODOTTO SI - NO	NELLA LINEA PRODUZIONE SI - NO	NELLO STABILIMENTO SI - NO	CROSS- CONTAMINATION SI - NO
1-Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	NO	NO	NO
2-Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
3-Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
4-Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	NO	NO	NO	NO
5-Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
6-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; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	NO	NO	NO	NO
7-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; b) lattio.	NO	NO	NO	NO
8-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 prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	NO	NO	NO
9-Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
10-senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
11-Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO	NO
12-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 ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	NO	NO	SI	NO
13-Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO	NO
14-Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO	NO

Assenza di OGM conformemente al Reg. Ce n° 1829/2003 e 1830/2003.
Conforme al Reg. CE n. 1881/2006 s.m.i. Conforme al reg. CE n. 396/2005

Il contenuto della presente scheda tecnica è da ritenersi valida fino a nuova edizione

Autorizzato in data

28 Novembre 2022