



WURSTEL FRANKFURTER S/P

DATI AZIENDALI

Scheda tecnica n°	46
Rev. n°	2
Data ultima revisione	08/06/2020
Prodotto da	Macelleria CIS MASSIMO
Sede legale	Via XXI luglio, 8 fraz. Bezzecca 38067 LENDRO (TN)
Bollo CEE	93472 L

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Descrizione	Insaccato cotto leggermente affumicato di forma cilindrica senza pelle asportata meccanicamente
Ingredienti	Carne di bovino 50 %
	Carne di suino 27%
	Acqua
	Sale
	Spezie
	Estratto di spezie
	Fibra di piselli
	Aroma naturale
Maltodestrina	
Peso	2 wurstel = 190 g
Caratteristica imballo primario	Sottovuoto
Shelf-life	90 giorni
Modalità di conservazione	Conservare a +2; +4 °C

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Parametro misurato	Unità di misura	Valore
A _w	-	0,924
pH	-	5,5
Nitriti	mg/Kg	17
Nitrati	mg/Kg	9

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Reg. CE n. 852/2004 e CE n. 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni

Parametro misurato	Unità di misura	Valore (Limite Max)
Stafilococco coagulasi positivo	UFC/g	< 10
Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	UFC/g	< 10
Salmonella spp.	25 g	Assente
Lysteria monocytogenes	25 g	Assente

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g

Parametro misurato	Unità di misura	Valore
Energia	kcal	296
	kJ	1226
Grassi totali	g	26,8
	<i>di cui grassi saturi</i>	g
Carboidrati	g	3
	<i>di cui zuccheri</i>	g
Fibre	g	0
Proteine	g	10,5
Sale	g	1,99

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Reg. CE n. 1169/2011 allegato II e successive modifiche e integrazioni

Allergene	Allergeni presenti	Allergeni potenziali
Cereali contenenti glutine		
Crostacei		
Uova		
Pesce		
Arachidi		
Soia		
Latte		
Frutta a guscio		
Sedano		
Senape		
Semi di sesamo		
Anidride solforosa/solfiti		
Lupini		
Molluschi		

Da consumarsi previa accurata cottura

Dichiarazione packaging	Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE n. 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e s.m.i.
Dichiarazione HACCP	L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004 e s.m.i.
Dichiarazione etichettatura	Etichettatura conforme secondo il Reg. 1169/2011 e s.m.i.

PROVENIENZA MATERIE PRIME

Carne bovino	Carne fresca di bovino adulto del Presidio Slow Food della razza Piemontese della "Granda Trasformazione" di Genola(CN)
Carne suino	Carne fresca di suino da allevamento trentino "azienda agricola La trentina Suini" di Avio (TN)

Convalidata da RGSQ: Nicolò Dott. Chiapello

20/10/2020



LA GRANDA TRASFORMAZIONE S.r.l.
Via Garetta, 8/A - 12040 GENOLA (CN)
Tel.: 0172 726178 - Fax: 0172 725057
cod. Fisc./N. Iscr. Reg. Imp. IP: IVA 0300134004