



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

N° Scheda 2	CAPOCOLLO
NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO	CAPOCOLLO CALABRESE
MARCHIO	LIVASI'
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE	VIENE OTTENUTO DALLA COPPA DEL MAILE RIFILATA E SUBITO DOPO ADAGIATA IN DELLE VASCE PER LA SALE MORA ; SUCCESSIVAMENTE VIENE INSERITA NEI FAZZOLETTI DI MAIALE E IN RETE ALIMENTARE. VIENE AFFUMICATO E STAGIONATO
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	SALAME PRODOTTO DA CARNE SUINA CON L'AGGIUNTA DI PEPERONCINO SECCO DOLCE O PICCANTE SALE E300 E252.

DATI INSERITI IN ETICHETTA

DENOMINAZIONE DI VENDITA	CAPOCOLLO CALABRESE
BUDELLO	/
PROVIENENZA DELLA CARNE	SOLO SUINI NATI ALLEVATI E MACELLATI IN ITALIA
INGREDIENTI	CARNE SUINA PEPERONE SALE E300 E252
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	180 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO
LOTTO	MESE DI PRODUZIONE
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	AZIENDA AGRICOLA PORCELLI GIUSEPPE LOC.LIAVSI' SNC 89864 SPILINGA (VV) Bollo CE IT C006L
ALLERGENI	NON PRESENTI

DATI AGGIUNTIVI

TEMPERATURA DI TRASPORTO	TEMPERATURA AMBIENTE / TEMPERATURA CONTROLLATA (CONSIGLIATA)
CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE	AL ARRIVO DELLA MERCE, SE LE TEMPERATURE SONO SUPERIORI HAI 30 °C TOGLIERE IL PRODOTTO DAL IMBALLO SECONDARIO E CONSERVARLO IN UN LUOGO ASCIUTTO E FRESCO
DESTINAZIONE D'USO	PUBBLICO GENERALE AD ECCEZIONE DI SOGGETTI ALLERGICI E/O INTOLLERANTI A TALUNI INGREDIENTI IN ETICHETTA
OGM	SALUMIFICIO LIVASI' GARANTISCE IL NON UTILIZZO DI OGM(ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

Valore energetico 386.20 Kcal/1616.5 kj su 100g di prodotto

Proteine	27.6
Sale	4.2
Grassi	30.2
Grassi di cui saturi	9.1
Carboidrati	1
Carboidrati di cui zuccheri	0

I valori sono da intendersi su un lotto produttivo giornaliero, le eventuali oscillazioni dipendono dalle caratteristiche naturali del prodotto

DICHIARAZIONI –AZIENDA AGRICOLA PORCELLI GIUSEPPE “SALUMIFICIO LIVASI” dichiara di essere in possesso del riconoscimento di idoneità Ministeriale, come evidenziato dall’assegnazione del n° di bollo sanitario –che tutte le normative igienico sanitarie vigenti vengono osservate come da autocontrollo H.A.C.C.P. e da verifica periodica presso la nostra sede dal veterinario incaricato dal ASP competente –che viene applicata la procedura di rintracciabilità come da Reg. 178/2002- vengono rispettate le disposizioni in materia di igiene dei prodotti alimentari stabilite dai Reg.852/2004 e 853/2004 e i criteri microbiologici fissati dal Reg. 2073/2005 e successive modifiche; - è costantemente controllata la corretta e completa indicazione degli ingredienti nel rispetto del Reg. UE 1169/11