



**SCHEMA TECNICA PRODOTTO**

<b>N° Scheda 2</b>	SALSICCIA
<b>NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO</b>	SALSICCIA SPILINGESE
<b>MARCHIO</b>	LIVASI'
<b>TECNOLOGIA DI PRODUZIONE</b>	VIENE OTTENUTO DALLA TRITATURA DELLE CARNI DELLA SPALLA DEL MAILE E SUBITO DOPO SALATA E FATTA RIPOSARE PER 12 ORE; SUCCESSIVAMENTE VIENE INSERITA NELLE FILZETTE DI MAILAE. VIENE AFFUMICATO E STAGIONATO
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	SALAME PRODOTTO DA CARNE SUINA CON L'AGGIUNTA DI PEPERONCINO SECCO DOLCE O PICCANTE SALE E300 E252.
<b>DATI INSERITI IN ETICHETTA</b>	
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	SALSICCIA SPILINGESE
<b>BUDELLO</b>	/
<b>PROVIENENZA DELLA CARNE</b>	SOLO SUINI NATI ALLEVATI E MACELLATI IN ITALIA
<b>INGREDIENTI</b>	CARNE SUINA PEPERONE SALSA DI PEPERONE SALE E300 E252
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	180 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO
<b>LOTTO</b>	MESE DI PRODUZIONE
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	AZIENDA AGRICOLA PORCELLI GIUSEPPE LOC.LIAVSI' SNC 89864 SPILINGA (VV) Bollo CE IT C006L
<b>ALLERGENI</b>	NON PRESENTI
<b>DATI AGGIUNTIVI</b>	
<b>TEMPERATURA DI TRASPORTO</b>	TEMPERATURA AMBIENTE / TEMPERATURA CONTROLLATA (CONSIGLIATA)
<b>CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE</b>	ALL' 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
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	PUBBLICO GENERALE AD ECCEZIONE DI SOGGETTI ALLERGICI E/O INTOLLOLLERANTI A TALUNI INGREDIENTI IN ETICHETTA
<b>OGM</b>	SALUMIFICIO LIVASI' GARANTISCE IL NON UTILIZZO DI OGM (ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI)
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)</b> <b>Valore energetico 336.60 Kcal/1409.28 kj su 100g di prodotto</b>	
<b>Proteine</b>	42.3
<b>Sale</b>	2.6
<b>Grassi</b>	17.8
<b>Grassi di cui saturi</b>	5.5
<b>Carboidrati</b>	1.8
<b>Carboidrati di cui zuccheri</b>	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	