



Azienda Agricola Piccirilli Michele
 c.da Bisceglie 16, 66050 Roccaspinalveti (CH)
 laboratorio e punto vendita via G. Marconi 9, 66050 Roccaspinalveti (CH)
 Tel. 347.4027606 Fax 0873.959590
 Mail: info@ventricinaedintorni.it
 Web www.ventricinaedintorni.it
 P.IVA 02273120697. C.F. PCCMHL80L19A485V

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Denominazione	SALSICCIA BIANCA STAGIONATA	
Descrizione	Salsiccia , realizzata con carne suina sale, pepe e semi di finocchio.	
Ingredienti	Carne suina di coscia e pancetta (< al 20%),sale, pepe, nitrito di sodio (150 mg/kg).	
Provenienza materia prima	Aziendale o nazionale (suini per prosciutto di parma).	
Confezionamento	Budelline naturali 36/38	
Tecnologia di produzione	Carne tagliata a macchina trafilata da 14 mm, realizzazione impasto, riposo per 12 ore, insacco ed asciugatura per 2 giorni, pressatura e stagionatura per 40 giorni.	
Temperatura di trasporto e conservazione	Da + 4 °C a +6°C	
Confezionamento e peso cartoni	Confezionate sottovuoto intero del peso di g 300 oppure tranci di metà. Cartoni da kg 4.	
Durata del prodotto	120 giorni in confezione sottovuoto	

Parametri chimici	Valori Limite
pH	4,9 ≤ PH ≤5,8
Aw	≤ 0,9

Parametri microbiologici	Valori
Listeria	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

GARANZIE FORNITE

Sono aggiunti nitriti e/o nitrati come la normativa vigente prescrive
Conformità alle norme igieniche comunitarie e nazionali
Non sono aggiunti: latte e derivati- glutine- glutammato –allergeni