



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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

| | | |
|--|--|--|
| Denominazione | SALSICCIA CON FEGATO |  |
| Descrizione | La carne, il fegato e il suore suino vengono macinati a macchina e conditi con polvere di peperone dolce o piccante, pepe macinato, finocchio selvatico in semi, buccia di arancia e aglio tritati e sale. | |
| Ingredienti | Carne suina di spalla e pancetta (< al 20%), fegato suino (< 20%), sale, polvere di peperone, pepe finocchio selvatico in semi, buccia di arancia e aglio tritati e sale. | |
| Provenienza materia prima | Aziendale o nazionale (suini per prosciutto di parma). | |
| Confezionamento | Budellina 36/38 naturale | |
| Tecnologia di produzione | Carne tagliata a macchina trafilata da 12 mm, realizzazione impasto, riposo per 12 ore, insacco ed asciugatura per 30 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 |
|--|
| Non sono aggiunti nitriti e/o nitrati |
| Conformità alle norme igieniche comunitarie e nazionali |
| Non sono aggiunti: latte e derivati-glutine- glutammato –allergeni |