

COD 94	SALSICCIA STAGIONATA NAPOLI PICCANTE 400 g SV	Aggiornato al: 05 apr 16
--------	-----------------------------------------------	-----------------------------



1

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

1.1 Materia prima	Carne di suini nati e allevati in Italia
1.2 Peso	400 g
1.3 Lunghezza	40 cm forma a ferro di cavallo
1.4 Diametro	4 cm
1.5 Involucro	Budello naturale di Bovino Da togliere prima del consumo
1.6 Chiusura involucro	Clippato
1.7 Legatura	Assente
1.8 Grana Impasto	Grana media
1.9 Stagionatura media	2 settimane
1.10 Ingredienti	Carne di suino 95%, sale, destrosio, zucchero, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio; aroma naturale; conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.
1.11 Conservazione	A temperatura max di +15°C
1.12 T.M.C.	Termine Minimo di Conservazione: In etichetta, 60 gg dalla data di confezionamento (in etichetta)
1.13 Presentazione	Lavato

(I parametri dimensionali: peso, lunghezza e diametro sono indicativi e suscettibili di piccole variazioni)

COD 94	SALSICCIA STAGIONATA NAPOLI PICCANTE 400 g SV	Aggiornato al: 05 apr 16
--------	-----------------------------------------------	-----------------------------

2 INDICI MICROBIOLOGICI

Carica mesofila totale > 1 x 10⁷ ufc/g (prevalentemente lattici e micrococcacee)
 Enterobatteriacee < 50 ufc/g

In ottemperanza al Reg. CE/2073/2005

(I parametri microbiologici si riferiscono al prodotto al momento della spedizione)

3 VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Valore energetico per 100 g di prodotto: 1583 kJ 381 kcal

Grassi	29,0 g	di cui acidi grassi saturi	12 g
Carboidrati	0 g	di cui zuccheri	0 g
Proteine	30,0 g	Sale	4,6 g

(I risultati analitici riportati sono valori medi. Si intendono validi esclusivamente per i prodotti che sono stati sottoposti ad analisi)

4 ALLERGENI E OGM

ALLERGENE (Dir.2003/89/CE e succ. mod.)	PRESENTЕ	POSSIB. TRACCE	NON PRESENTE
Cereali contenenti glutine (1)			✓
Crostacei e prodotti a base di crostacei			✓
Uova e prodotti a base di uova			✓
Pesce e prodotti a base di pesce			✓
Arachidi e prodotti a base di arachidi			✓
Soia e prodotti a base di soia			✓
Latte e prodotti a base di latte (proteine del latte)		✓	
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)			✓
Frutta a guscio (2)			✓
Sedano e prodotti a base di sedano			✓
Senape e prodotti a base di senape			✓
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			✓
Anidride solforosa e solfiti (3)			✓
Lupino e prodotti derivati			✓
Molluschi e prodotti derivati			✓
OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)	Il prodotto non contiene OGM		

COD 94	SALSICCIA STAGIONATA NAPOLI PICCANTE 400 g SV	Aggiornato al: 05 apr 16
--------	-----------------------------------------------	-----------------------------

5 PARTICOLARITA' PRODUTTIVE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Salsiccia dal sapore decisamente piccante per l'utilizzo di peperoncino e paprica forte. Leggera affumicatura naturale. Caratteristica forma a ferro di cavallo.

Aromatizzazione completamente naturale secondo un'esclusiva ricetta Levoni.

Utilizzo di colture batteriche starter selezionate internamente in azienda.

6 CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONE

I materiali di confezionamento sono conformi alla normativa vigente concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto coi prodotti alimentari (D.M. 21/3/73, Dir. 2002/72/CE, Reg. 1935/2004, Reg CE n°10/2011 e succ. mod.)

6.1 Confezionamento Sottovuoto

6.2 Spedizione In cartoni

7 ETICHETTATURA

Etichettatura conforme al Reg CE n° 1169/2011, D.M. 27/02/96 n°209 e succ. mod. Reg. 1334/2008

7.1 Etichetta Film Stampato

7.2 Indicazioni riportate in etichetta

Denominazione Salsiccia Stagionata Napoli Piccante Affumicata

Ingredienti in 2 lingue (italiano, inglese)

Ragione Sociale Levoni S.p.A. Via Matteotti, 23 - 46014 Castellucchio (MN) Italia

Marchio d'identificazione IT 5 L CE

Codice EAN 2416530XXXXXC Su richiesta

Note - Questa scheda ha solo valore informativo e non è destinata al consumatore finale.

- Il Gruppo Levoni è certificato secondo gli standard internazionali BRC.

- Si dichiara di operare in regime di AUTOCONTROLLO (Reg. 852/2004/CE e 853/2004/CE e succ. reg. attuativi) e di TRACCIABILITA' (Reg. 178/2002/CE).

- Allergene (1) Cereali contenenti glutine: grano/frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Allergene (2) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni/acagiù/pecan/del Brasile, pistacchi, noci Queensland e prodotti derivati.

Allergene (3) Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

Da vendere a peso