



SCHEMA TECNICA

COD. PROD: 805

ARTICOLO: WUSTELLI "SUPERWURSTEL" P.S.
6 P.Z.-S.V.

STATUS LEGALE: WURSTEL DI PURO SUINO				COD. EAN - 8005393010003			
INGREDIENTI: Carne di suino (origine Italia): Spalla e Pancetta di suino senza cotenna. Acqua, sale. Spezie: pepe, <u>senape</u> , paprica, macis. <u>Latte scremato in polvere</u> . Destrosio. Proteine idrolizzate vegetali e grassi vegetali. Antiossidanti: acido ascorbico E 300 e acido citrico E 330. Conservante: sodio nitrito E 250. Stabilizzanti: Farina di semi guar E 412 e E 450.				IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA': Il lotto viene definito in funzione delle partite di arrivo della materia prima e viene riportato lungo tutto il processo produttivo fino al prodotto finito garantendone la rintracciabilità.			
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Temperatura ottimale da + 0°C a + 4°C				RIFERIMENTI NORMATIVI: Reg. CE 2073/05 D. Lgs. 109/92 e s.m. Reg. CE 852/04 D. Lgs. 114/06 Reg. CE 178/02 Reg. UE 1169/11 Direttiva CE 89/03 e s.m. Direttiva CE 142/06 e s. m.			
SHELF LIFE: 90 GG.				CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI E FISICO-CHIMICHE: Kj(*) : 1106 Kcal (*) : 265 Grassi : 23.3 g Di cui saturi: 8.1 g Carboidrati: 1.3 g Di cui zuccheri: 0.7 g Proteine : 12.6 g Sale : 2.4 g (*) riferite a gr. 100 di prodotto			
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE: Peso medio : g. 170 c.a. Insaccato di forma cilindrica senza pelle Macinatura finissima Sapore delicato Colore rosato Affumicati naturalmente				CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: Carica batterica tot.: fino a 300 mil. Ufc/ gr. Coliformi totali: <10 Ufc/ gr Coliformi fecali : <10 Ufc/ gr Stafilococchi coag. +: <10 Ufc/ gr Salmonelle: assenti in 25 g Listeria monocytogenes: assente Analisi eseguite presso laboratori accreditato			
CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO: Ogni pezzo è confezionato in busta per alimenti sotto vuoto con etichetta prestampata riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Imballaggio in cartoni per alimenti.				OGM: Assenti ALLERGENI: <u>Contiene latte scremato in polvere e senape</u> Nb: prodotto in uno stabilimento dove sono presenti lattosio, senape e solfiti. ISTRUZIONI PER IL CONSUMO: Da consumarsi previa cottura e secondo i gusti personali			
Logistica	Lunghezza Mm	Larghezza mm	Altezza mm	Pallettizzazione	N° pz per cartone	N° pz per strato	N° pz per bancale
Cartone piccolo	600	300	260	N°4 imballi per strato	N°15	N° 60	N° 240
Cartone grande	600	400	290	N°4 strati per bancale	N°25	N° 100	N°400

Rev.7 del 02/01/25 pag.1 di 1

STABILIMENTO ED UFFICI:
0044 Frascati RM - via Grotte Portella, 9
☎ 06 9409485 Fax 06 9409526
SEDE LEGALE:
Via V. Bachelet 12, 00135 Roma.
P.I./CF/RI: 09762451004
info@castellisalumi.it

www.castellisalumi.it