


SCHEDA TECNICA

Data emissione: 13/03/09	Revisione: 5	Data revisione: 01/02/21
Denominazione di vendita: WÜRSTEL PURO SUINO CLASSICO 3 PZ 250 g		
Codice prodotto: 01009		
Codice EAN: 8000789125040		

DESCRIZIONE

Pasta fine emulsionata ottenuta con carne di suino, insaccata, leggermente affumicata, cotta a vapore, confezionata e pastorizzata.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Non contiene:

- derivati del latte
- fonti di glutine.

INGREDIENTI

Carne suino (75%), acqua, sale, amido, spezie, aromi. Esaltatore di sapidità: glutammato monosodico. Stabilizzanti: polifosfati. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio.

DURATA COMMERCIALE DEL PRODOTTO

90 giorni dalla data di pastorizzazione.

Durata residua alla consegna: 65 giorni.

CONFEZIONAMENTO E PEZZATURA

Confezionato sottovuoto in laminato inferiore neutro e superiore litografato.

Pezzatura: confezione da 3 wurstel, calibro 25, pari a 250 g.

IMBALLAGGIO

Scatole (*dimensioni scatola: B 190mm x H 105mm x P 280mm*) contenenti 12 confezioni per un totale di 3 kg. Bancale da 160 scatole (16b x 10h).

MODALITÀ DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

A mezzo camion refrigerato.

Temperatura di conservazione: +2/+4 °C.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Parametro</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valore normale</i>	<i>Valore massimo</i>	<i>Metodo</i>
Carica batterica totale	UFC/g	$\leq 10^4$	$\leq 10^6$	UNI EN ISO 4833-1:2013
Enterobatteri	UFC/g	≤ 10	$\leq 10^3$	AFNOR BRD 07/24 – 11/13
Enterococchi	UFC/g	≤ 10	$\leq 10^3$	NMKL n°68 5th Ed 2011
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assenza	Assenza	UNI EN ISO 11290-1:2017
Salmonella spp	in 25 g	Assenza	Assenza	UNI EN ISO 6579-1:2017

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

<i>Valori nutrizionali medi per 100 g</i>	
Energia	983 kJ 237 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	20 g 7,6 g
Carboidrati di cui zuccheri	1,3 g < 0,5 g
Proteine	13 g
Sale	1,8 g



SCHEDA ALLERGENI

Referenza	01009	WÜRSTEL PURO SUINO CLASSICO 3 PZ 250 g	
ALLERGENE	PRESENZA	ALLERGENE	PRESENZA
Uova e prodotti derivati	No	Senape e prodotti derivati	No
Crostacei e prodotti derivati	No	Semi di sesamo e prodotti derivati	No
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	No	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂	No
Pesce e prodotti derivati	No	Lupini e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No	Molluschi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	No		
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	No		
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di agaciù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati	No		
Sedano e prodotti derivati	No		
Note			