	Modulo	MCOM04
Revisione del 04/11/14	Scheda Tecnica/Product Specification/Fiche technique	Pagina 1 di 2

CODICE	RIFERIMENTO	DESCRIZIONE	Stato di revisione
C8034	AMICA NATURA	Salsiccia di suino grigliata (20 pz x cartone)	Revisione del 04/11/2023

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA / TRADE NAME / DÉNOMINATION DE VENTE:</b>	Salsiccia di suino grigliata (20 pz x cartone)
<b>DESCRIZIONE ARTICOLO / ITEM DESCRIPTION / DESCRIPTION DE L'ARTICLE:</b>	Salsiccia di carne di suino grigliata surgelata / Frozen grilled pork meat sausage / Saucisse de porc grillée surgelée
<b>DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME / DÉNOMINATION LÉGALE:</b>	Preparazione alimentare surgelata. Da consumare previa cottura / Frozen food preparation. Cook product before eating / Préparations alimentaire surgelés. À consommer après cuisson.

<b>Stabilimento di produzione / Production site / Site de production:</b>	ALCASS Spa ,via Caselle, 2 – 25081 Bedizzole (BS) - Italia
<b>N°CE:</b>	IT 1154 P CE

<b>Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:</b>	Carne suina, acqua, fibre vegetali, sale, zuccheri: destrosio, saccarosio, aromi naturali, spezie, antiossidanti: E300-E301, correttore di acidità: E331. Pork meat, water, vegetable fibers, salt, sugar: dextrose, sucrose, natural flavors, spices, antioxidant: E300-E301, acidity regulator: E331. Viande de porc, eau, fibres végétales, sel, sucres: dextrose, saccharose, arômes naturels, épices, antioxydant: E300-E301, correcteur d'acidité: E331.
<b>Allergeni / Allergens / Allergènes</b>	/

<b>Materie prime / Raw materials / Matières premières:</b>	Le carni provengono esclusivamente da fornitori con bollo CE. I fornitori e gli allevamenti sono allocati sul territorio nazionale o al più comunitario / Meat comes exclusivity from suppliers with CE number. Our meat suppliers are based in Italy or in CE countries / La viande provient de fournisseurs avec le numéro de la CE. Nos fournisseurs de viande sont basés en Italie ou dans les pays de la CE
--	--


<b>Processo di trasformazione / Transformation process / Processus de tranformation:</b>	Macinatura – Aggiunta ingredienti - Impasto – Formatura – Cottura – Surgelazione – Confezionamento Mincing – Ingredients adding - Mixing – Forming – Cooking - Freezing – Packaging Hachage – Addiction d'ingrédients - Mélange-Moulage –Cuisson - Surgélation – Conditionnement
--	--

<b>Istruzioni per l'uso / Cooking instructions / Mode d'employ:</b>	Microonde: 3 minuti a 750W di potenza / Forno preriscaldato a 200°C:10 minuti / Piastra ben calda:8 minuti Microwave (750W): 3 minutes / Oven (200°C): 10 minutes / Hotplate: 8 minutes Micro-onde (750W): 3 minutes / Four (200°C): 10 minutes / Poêle bien chaude: 8 minutes
---	--

<b>Temperatura di conservazione / Storage temperature / Température conservation:</b>	-18°C, vedere le indicazioni riportate sulla confezione / -18°C see storage instructions on the pack / -18°C voir les instructions sur l'emballage
---	--

<b>TMC / Shelf-life / DLUO:</b>	12 mesi/12 months/12 mois
---------------------------------	---------------------------

<b>Indicazione lotto - TMC / Batch code – Best before / Lot - DLUO:</b>	Il lotto ed il termine minimo di conservazione vengono riportati sull'etichetta posta sulla busta e sul cartone. Il lotto viene indicato con la codifica GG/MM/AA. Il termine minimo di conservazione viene indicato con due cifre indicanti il mese e due cifre indicanti l'anno./ Batch code and best before are indicated directly on the bag and on the label of the outer carton. Batch code = DD/MM/YY. Best before code = MM/YY. / Lot et DLUO sont indiqués sur l'étiquette (sachet et carton). Code du lot = JJ/MM/AA. Code du DLUO = MM/AA
---	--

	Modulo	<b>MCOM04</b>
Revisione del 04/11/14	Scheda Tecnica/Product Specification/Fiche technique	Pagina 2 di 2

Imballo / Packaging:					
Tipo / Type	EAN code	n.pezzi / pieces / pièces.	Peso netto / Net weight / Poids net	Contenuto/Contents/Contenu	Disposizione/Disposition
Busta/Bag/Sachet	8008168000667	10	1 kg	/	/
Cartone/Box/Carton	18008168000664	20	2 kg	2 buste/bag/sachet da/of/de 10 pezzi/pieces/pièces	285x195x h 155 mm
Pallet	/	(20x176)= 3520	352 kg	176 cartoni/box/carton	16 cartoni/boxes/cartons x 11 strati/layers/couches

Caratteristiche fisiche / Physical characteristics / Caracteristiques physiques:		
PARAMETRO/PARAMETRES	U.M.	VALORE
Forma/Shape/Forme	/	Rettangolare/Rectangular/Rectangulaire
Dimensioni/Dimensions/Dimensions	mm	180x60 circa/about/environ
Spessore/ Thickness/épaisseur	mm	10 circa/about/environ
Peso pezzo/Piece weight/Poids pièce	g	100 circa/about/environ

Caratteristiche organolettiche / Organoleptical characteristics / Caracteristiques organoleptiques:		
PARAMETRO/PARAMETRES	STANDARD	Criteri di accettabilità / Acceptance rules / Critères acceptabilité
Colore/Colour/Couleur	Bruno (tipico della carne suina alla griglia)/Brown (typical of grilled pork meat)/Brun (typique de la viande de porc grillé)	Assenza di colori anomali/No abnormal colours/Absence couleurs anormales
Odore/Smell/Odeur	Tipico della carne suina alla griglia / typical of grilled pork meat / typique de la viande de porc grillé	Assenza di odori anomali/No abnormal smells/Absence odeurs anormaux
Sapore/Taste/Saveur	Tipico della carne suina alla griglia / typical of grilled pork meat / typique de la viande de porc grillé	Assenza di sapori anomali/No abnormal tastes/Absence saveurs anormaux

Informazioni nutrizionali / Nutritional facts / Information nutritionnelles:			
PARAMETRO/PARAMETRES	U.M.	Standard	
Energia/Energy/Énergie	kJ/kcal	1088/262	
Grassi/Fat/Graisses	g/100 g	20	
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated fatty acids/dont acides gras saturés	g/100 g	6,2	
Carboidrati/Carbohydrate/Hydrates de carbone	g/100 g	4,5	
di cui zuccheri/of wich sugars/don't sucres	g/100 g	1,1	
Proteine/Protein/Protéines	g/100 g	16	
Sale/Salt/Sel	g/100 g	2,6	

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics / Caracteristiques microbiologiques:		
PARAMETRO/PARAMETRES	Criterio/Criteria/Critères	Riferimento/Referral/Référence
Salmonella	Sicurezza alimentare/food safety/sécurité alimentaire	Reg CE 2073/2005 e successive modifiche/plus updates/et modifications
E.Coli	Igiene di processo/Process hygiene/hygiène de procédés	Reg CE 2073/2005 e successive modifiche/plus updates/et modifications

Indicazioni /Indications OGM/GMO
Assenti in accordo ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche ed integrazioni/Absent in accordance with EC 1829/2003 and 1830/2003 rules/ Absent conformément aux Reg. CE 1829/2003 et 1830/2003