SCHEDA TECNICA N. 15

CICCIOLI MORBIDI



Prodotto	Ciccioli morbidi
Ingredienti	Grasso di suino, carne di suino, sale, spezie, conservante: nitrito di sodio (E250) Non contiene glutine
Processo Tecnologico	Le materie prime, opportunamente selezionate e tagliate, vengono sottoposte a un trattamento di cottura in paiolo. Al termine della cottura si elimina la fase grassa e si procede ad aromatizzare e pressare il prodotto per conferirgli l'aspetto finale
Lotto	Numerico e in codice a barre
Confezionamento	Il prodotto è venduto confezionato sottovuoto in sacchetti plastici ad uso alimentare
Termine Minimo di Conservazione	90 giorni dalla data di produzione
Modalità di Conservazione	Conservare a 0-4°C
Parametri Microbiologici	Escherichia Coli <100 ufc/g Staphilococcus Aureus <100 ufc/g Clostridi Solfito Riduttori <100 ufc/g Salmonella spp – assente in 25 g Listeria Monocytogenes – assente in 25 g Assenza di allergeni
Parametri Chimico-Fisici	pH 6,34 Aw 0,95
Parametri Nutrizionali su 100 gr di Prodotto	Energia 408 kcal/1694 kJ Grassi 31,3 Di cui saturi 11,3 Carboidrati 2,2 Di cui zuccheri <0,1 Proteine 29,3 Sale 2,73

Salumificio Magnoni s.r.l. Via Cento, 340 – 44049
BORGO DI VIGARANO MAINARDA (FE)
Tel. +39 0532 43221 – Fax +39 0532 43161
P.IVA nr. 01724190382

SCHEDA TECNICA N. 15

CICCIOLI MORBIDI

Dati per l'Acquisto	Cod. 50101 Ciccioli Morbidi 2 kg Cod. 50104 Ciccioli Morbidi 4 kg
Revisione	02
Data	21/09/2016
Emesso da	R.Q.

Salumificio Magnoni s.r.l. Via Cento, 340 – 44049
BORGO DI VIGARANO MAINARDA (FE)
Tel. +39 0532 43221 – Fax +39 0532 43161
P.IVA nr. 01724190382