

	SCHEDA TECNICA <i>Bocconcino siciliano</i>	I MIGNON
	Rev. n. 2 del 01/06/2021	

CARATTERISTICHE GENERALI

DESCRIZIONE: Il bocconcino siciliano è un insaccato a peso fisso. Viene prodotto mediante l'utilizzo delle parti pregiate del maiale.

L'impasto delle carni, macinate a grana fine, viene aromatizzato e insaccato in budello sintetico.

INGREDIENTI:

- Carne di suino (provenienza IT),
 - Sale,
 - Pepe nero,
 - Aromi naturali,
 - Zuccheri: destrosio,
 - Conservanti: nitrato di potassio (E252).
- Contiene zuccheri** (BUDELLO NON EDIBILE)

PEZZATURA: 150 g

ALLERGENI: R.CE 1169/2011 (Prodotto in stabilimento che usa “frutta a guscio”)

ALLERGENI	Nel prodotto		Nello stabilimento	
	Presenza	Assenza	Presenza	Assenza
Cereali contenente glutine e prodotti derivati		X		X
Crostacei e prodotti derivati		X		X
Uova e prodotti derivati		X		X
Pesce e prodotti derivati		X		X
Arachidi e prodotti derivati		X		X
Soia e prodotti derivati		X		X
Latte e prodotti derivati		X		X
Frutta a guscio (PISTACCHIO)		X	X	
Sedano e prodotti derivati		X		X
Senape e prodotti derivati		X		X
Sesamo e prodotti derivati		X		X
Anidride solforosa e Solfiti		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

C/da Piano Croce, snc - 98060 Sant'Angelo di Brolo (ME)

P.IVA – CF. 03285520833

Tel. 0941/560121 – info@salumificiocaputo.com

	SCHEDA TECNICA Bocconcino siciliano	I MIGNON
	Rev. n. 2 del 01/06/2021	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
 SECONDO IL DECRETO LEGISLATIVO 16 febbraio n. 77 e s.m. e i.

<i>Valori medi su 100 g</i>		
VALORE ENERGETICO	Kcal	320
	kJ	1334
PROTEINE	g	33
CARBOIDRATI	g	1,5
di cui: ZUCCHERI	g	1,5
GRASSI	g	20
di cui: SATURI	g	3,0
SALE	g	4,3

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE
effettuate in autocontrollo sul prodotto

PARAMETRI CHIMICI	METODO DI ANALISI
AW	ISO 21807:2004
PH	ISO 2917:1999
Nitrati	Rapporti Istisan 96/34 pag. 176
Nitriti	Rapporti Istisan 96/34 pag. 176

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	METODO DI ANALISI
Conta Colonia a 30°C	ISO 4833:2003
Listeria monocytogenes	UNI EN ISO 11290-1:2005
Salmonella	UNI EN ISO 6579:2008

Laboratorio di Analisi: ACCREDIA N. 1135

C/da Piano Croce, snc - 98060 Sant'Angelo di Brolo (ME)
 P.IVA – CF. 03285520833
 Tel. 0941/560121 – info@salumificiocaputo.com

	SCHEDA TECNICA <i>Bocconcino siciliano</i>	I MIGNON
	Rev. n. 2 del 01/06/2021	

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto

SCADENZA

Dalla data di produzione: 210 gg

Dalla data di consegna: minimo 150 gg

CODICE EAN

CONFEZIONAMENTO	CODICE EAN
FLOW PACK	8055742010291

IMBALLO

Codice prodotto	Confezionamento	Pezzatura	CARTONE ESPOSITORE Mm 260 x 230 x 150	
			Pz per crt	Peso crt
403	Flow pack	0,150 kg	18	Kg 2,700

PALLETIZZAZIONE

Tipologia pallet	Eur-Epal
Dimensioni pallet	mm 1200 x 800
N° cartoni per ripiano	15
N° ripiani per pallet completo	4
N° cartoni per pallet completo	60

C/da Piano Croce, snc - 98060 Sant'Angelo di Brolo (ME)

P.IVA – CF. 03285520833

Tel. 0941/560121 – info@salumificiocaputo.com