

SCHEDA TECNICA-CINGHIALE

Requisiti generali

Il prodotto è destinato all'alimentazione umana e viene prodotto nel rispetto della legislazione italiana riguardanti gli alimenti e le conserve in genere.

Il prodotto è esente da contaminazioni, da infestazioni e da loro residui, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine, da corpi estranei di qualsiasi natura, nonché da sostanze diverse da quelle specificate in etichetta.

La produzione avviene secondo le migliori tecnologie e nelle migliori condizioni igieniche.

Dopo l'apertura e il riscaldamento, il prodotto deve avere sapore, odore e aspetti caratteristici gradevoli.

Ingredienti

Pomodoro 100% italiano 70%, carne di cinghiale 20%, carne di maiale, olio extravergine di oliva, cipolla, sedano, carota, alloro, salvia, ginepro, vino(solfiti), chiodi di garofano, sale, pepe, peperoncino.

SENZA GLUTINE

Allergeni

Sedano, solfiti.

Schema di lavorazione

- Stoccaggio e lavorazione di alcune materie prime
- Assemblaggio materie prime (lavorate e non lavorate)
- Cottura
- Confezionamento in vasetto
- Sterilizzazione
- Raffreddamento
- Etichettatura, inscatolamento e pallettizzazione. Stoccaggio.

Specifica prodotto

1. Descrizione Prodotto:

- Nome commerciale Sugo al cinghiale
- Art. prodotto

2. Confezione:

- Materiale di confezionamento: Cartone, vetro
- UV 185g x 6 – 185g x12
- Lotto: CR gg/mm/aaaa
- TMC gg/mm/aaaa

3. Condizioni di stoccaggio

- Stoccaggio temperatura ambiente
- Scadenza alla consegna: circa 3 anni

4. GMO/Irradiazioni

- Materie prime geneticamente manipolate? NO
- Prodotto con l'aiuto di organismi geneticamente Modificati? NO
- Prodotto finale ionizzato? NO
- Contiene ingredienti ionizzati? NO

5. HACCP

- Applicazione HACCP SI

6. Dichiarazione allergeni e derivati animali (incl. Allergeni derivati da spezie e aditivi, così come allergeni che possono essere involontariamente presenti)

Categoria	Contenuto superiore a 1g/Kg		Tipo ed origine (descrizione esatta per esempio uovo, mandorle ecc)	Tracce/contaminazione incrociata possibile	
	SI	NO		SI	NO
Glutine o derivati		NO			
Sesamo o derivati		NO			
Soia o derivati o oli raffinati		NO			
Nocciole o derivati o oli raffinati		NO			
Mais o derivati		NO			
Derivati da guscio duro (pinoli, pistacchi, mandorle ecc)		NO			
Latte o derivati (incl. Lattosio)		NO			
Senapa o semi di senape		NO			
Crostacei o derivati		NO			
Molluschi o derivati		NO			
Pesce o derivati		NO			

Frutta (mele, arancia, Kiwi etc)	NO		
Funghi o derivati	NO		
Sedano o derivati	si	sedano	
Manzo o derivati	no		
Maiale o derivati	si	Cinghiale ,maiale	
Pollo o derivati	NO		
solfiti anidride solforosa il cui tenore supera 10mg/kg o 10 ml /l	si	Solfiti (vino)	
Grassi vegetali	si	Olio e.v.o.	
Lupini o derivati	NO		
Altri	NO		

7. Composizione in ordine decrescente

Ingrediente	%	Dichiarazione d'origine (nel caso di grassi vegetali dichiarare la pianta)
Pomodoro	70	
Cinghiale	16	
Maiale	6	
Olio E.V.O.	3	Olio e.v.oliva
Sedano	1	
Carota	1	
Cipolla	1	
Sale		
vino		
Alloro, salvia, ginepro, chiodi di garofano		

Pepe		
Peperoncino		

8. Aditivi

- NON PRESENTI

9. VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G

ENERGIA/ENERGIEWERT/ENERGY	KJ 732 /kcal 175
GRASSI/FETT/FAT	g 6.3
di cui SATURI	g 2
CARBOIDRATI	g 19.7
di cui ZUCCHERI	g 4
PROTEINE	g 13
SALE	g 2.5
SENZA GLUTINE	

10. Aspetto

- Colore:	rosso tipico del sugo
- Consistenza:	tipico del sugo
- Odore	tipico del sugo

11. Parametri microbiologici

	Unità di misura	Risultato	Limiti	Stabiliti da
Conta di microrganismi a 30°	u.f.c./g	Inf.10	<10000 ufc/g	Valori guida Allegato 1D.D n.284
Enterobatteri	u.f.c./g	Inf.10	<100 ufc/g	Valori guida Allegato 1D.D n.284
Stafilococchi coagulasi-positivi	u.f.c./g	Inf.10	<100 ufc/g	Valori guida Allegato 1D.D n.284
Muffe e lieviti	u.f.c./g	Inf.10	<1000 ufc/g	Valori guida Allegato 1D.D n.284
Salmonella Spp	In 25g	assente	Assente in 25g	Valori guida Allegato 1D.D n.284
Listeria monocytogenes	In 25g	assente	Assente in 25g	Valori guida Allegato 1D.D n.284

Etichettatura

Sull'etichetta vengono riportati gli ingredienti del sugo, le istruzioni per il consumo, la data di scadenza, il metodo di conservazione e i valori nutrizionali.
Le etichette vengono applicate a mano e quindi potrebbero risultare non perfettamente applicate, ma caratteristiche di un processo completamente artigianale.

Destinazione d'uso

Il prodotto è idoneo alle categorie di consumatori che non presentino rischi di allergie verso i suoi componenti o che non seguano restrizioni alimentari di tipo etico-religioso.
Prima di consumare il prodotto assicurarsi che la capsula al momento dell'apertura emetta il tipico rumore CLIC-CLAC e che il prodotto abbia il tipico odore gradevole.

Conservazione

Il prodotto integro deve essere conservato non in frigorifero fino alla data di scadenza, tuttavia una volta aperto il vasetto va conservato in frigorifero per un massimo di 5 giorni.