

Scheda tecnica prodotto: SALSICCIA GIRELLA DOLCE

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Codice prodotto/ product code | SAL05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Codice EAN/EAN code           | 2 564579                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Ingredienti:                  | Carne di suino (origine UE), sale, destrosio, saccarosio, aromi e spezie.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Ingredients:                  | Antiossidante: E300 - conservante: E252<br>Pork meat ( <b>Origin EU</b> ), salt, dextrose, saccharose, natural flavorings, spices.<br>Antioxidant: E300 – preservatives: E252.                                                                                                                                                               |
| Allergeni:                    | Secondo Reg. CE 1169/2011: assenti                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Allergens:                    | According to Reg EU 1169/2011: absent.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| OGM:                          | Il prodotto è conforme ai Regg. 1829/2003 e 1830/2003 e smi: assenti<br>The product complies with Regg. 1829/2003 e 1830/2003 e smi                                                                                                                                                                                                          |
| Descrizione del prodotto:     | Questa salsiccia è ricavata dall’impasto, ben amalgamato, delle carni della spalla e della sotto costola dei suini macinate a grana grossa con lardo, sale e pepe nero, lavorazione eseguita come da tradizione calabrese, la salsiccia girella viene insaccata a mano e lasciata senza legature nella particolare forma a ferro di cavallo. |
| Product description:          | This sausage is made from the mixture, well mixed, of the meat of the shoulder and of the subcool of coarse-grained pigs with lard, salt and black pepper, processing performed according to Calabrian tradition, the sausage is hand-bagged and tied in characteristic horseshoe shape.                                                     |
| Presentazione prodotto:       | Busta sottovuoto – mis: 150x300                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Product Presentation          | Vacuum bag                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Destinazione d’uso:           | Alimento destinato alla normale popolazione di varia età ad esclusione della prima infanzia e dei soggetti allergici agli ingredienti.                                                                                                                                                                                                       |
| Intended use:                 | Food intended for the normal population of various ages with the exception of early childhood and people allergic to the ingredients.                                                                                                                                                                                                        |
| Istruzioni per l’uso:         | Aprire la confezione e lasciare a temperatura ambiente per circa 15 minuti. Eliminare il budello esterno                                                                                                                                                                                                                                     |
| Instructions for use:         | Open the packaging and leave at room temperature for about 15 minutes. Remove the outer casing                                                                                                                                                                                                                                               |
| Modalità di conservazione:    | Conservare alla temperatura di + 4/+8 °C. Dopo l’apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 30 giorni.                                                                                                                                                                                                             |
| Storage:                      | Store from +4 to +8 °C. Once opened, store in the refrigerator and consume it within 30 days                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Peso/Weight:                  | 400/600 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Stagionatura/Maturing:        | 30 giorni/days                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| T.M.C. (SV)/Shelf life:       | 180 giorni dal confezionamento s/v / 180 days from packaging in vacuum bag                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Pallettizzazione:             | 15 pz per cartone - 8 cartoni per strato, 8 strati per pallet. Totale 64 cartoni per pallet.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Palletizing:                  | 15 pcs per box – 8 box per layers – 8 layers per pallet. Tot box per pallet 64 pcs.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Confezionamento/Packaging:    | Sottovuoto singolo / Vacuum bag                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

PRODOTTO SENZA GLUTINE NÉ LATTOSIO / PRODUCT GLUTEN AND LACTOSE FREE.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/MICROBIOLOGICAL

| Parametro/parameters        | U.m.                              | Valore/value   |
|-----------------------------|-----------------------------------|----------------|
| Escherichia coli            | ufc/g                             | ≤10            |
| Stafilococchi coagulasi pos | ufc/g                             | ≤100           |
| Salmonella                  | Assente in 25 g<br>Absent in 25 g | Assente/absent |
| Listeria monocytogenes      | Assente in 25 g<br>Absent in 25 g | Assente/absent |
| CBT                         | Ufc/g                             | 100.000        |
| Anaerobi solfito riduttori  | Ufc/g                             | < 100          |



## TABELLA NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto/ NUTRITION INFORMATION for 100 g of product

| Energia<br>Energie  | Grassi<br>Fats | di cui acidi grassi saturi<br>of which saturated | Carboidrati<br>Carbohydrate | di cui zuccheri<br>of which sugar | Proteine<br>Protein | Sale<br>Salt |
|---------------------|----------------|--------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|---------------------|--------------|
| kJ 1789<br>Kcal 431 | g 35.3         | g 12.3                                           | g 1.2                       | g 0                               | g 27.3              | g 2.5        |

IL SALUMIFICIO ARTIGIANALE F.LLI PUGLIESE S.N.C. opera in ottemperanza alla normativa nazionale ed europea in regime di autocontrollo e sicurezza alimentare ed in conformità ai principi del sistema HACCP. L'azienda è certificata BRC - IFS per quanto concerne le fasi di lavorazione di salumi insaccati e di pezzi interi sfusi e confezionati in film plastici sottovuoto; fa parte, inoltre, del consorzio SALUMI DI CALABRIA DOP.

Salumificio f.lli Pugliese operates in compliance with national and European legislation under the right of self-control and of food safety, in accordance with the principles of HACCP. Also, Salumificio f.lli Pugliese is certified BRC-IFS, and it guarantees complete traceability of the entire supply chain for all products.

Rev. 5 del 21/02/2024