



SALUMIFICIO
GIANCARLO MACCHI s.r.l.
A SOCIO UNICO

Via Monte Bianco nr. 55 - 21017 SAMARATE (VA)

Tel. 0331/220249

R.E.A. VA N. 260609- REG. IMPR. VA N. 1999/187

COD.FISC. e P.IVA: 02476080128

E-mail: info@salumificiomacchi.it

Sito: www.salumificiomacchi.it

ITALIA
9-1436L
CE



REVISIONE N. 8 11/09/23

PRODOTTO : SALAME COTTO	
ATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E QUALITATIVE DELLA MATERIA PRIMA	
Carne di Suino di origine U.E.	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
La materia prima utilizzata è proveniente da suini pari a kg 160-180, dopo raffreddamento subisce un processo di lavorazione consistente in: preparazione della carne(pesatura), preparazione della concia, macinatura, miscelazione, insaccato in budello. Il prodotto viene immerso in forno per la cottura, dopo la cottura viene depositato in cella di raffreddamento per 24 ore, terminata questa fase si procede al confezionamento in buste termoretraibili o in buste di alluminio. Lo stoccaggio in celle con temperatura che varia dai 4° ai 5°	
INGREDIENTI	
Carne di suino di origine U.E., sale, aromi naturali, zuccheri Stabilizzanti E450 E452 Antiossidanti E300 E250 E252	
ALLERGENI	
Il prodotto non contiene glutine e non è fonte di glutine	
CARATTERISTICHE FISICHE	
Consistenza prodotto finito	Compatta e morbida
Pezzatura prodotto	Kg. 2.500-3.000
Aspetto esteriore	Confezione sottovuoto
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Roseo
Consistenza	Morbida e compatta
Aroma	Delicato
Gusto	Speziato
CARATTERISTICHE IMBALLO	
Tipo imballo	Sottovuoto
LOTTO	
Attribuzione numerica	Giorno mese e numero progressivo di lavorazione
TEMPERATURE	
Temperatura di stoccaggio	Prodotto conservato temperatura da 0° e + 4°C°
Temperatura trasporto	0° + 4 ° C mezzi refrigerati
Scadenza - TMC	90gg.
VALORI Nutrizionali medi per 100 gr di prodotto	
Energia	879 kj 210 KCal
Grassi	12,80 g
di cui acidi grassi saturi	3,50 g
Proteine	20,20 g
sale	2,40 g
CONFEZIONATO ED ETICHETTATO DA:	
SALUMIFICIO G. MACCHI SRL Via Monte Bianco, 55 – SAMARATE VA ITALIA 9-1436L CE	
RIFERIMENTI NORMATIVI	
L' azienda adotta il programma di autocontrollo della produzione basato sul sistema HACCP in conformità del Regolamento CE n. 852/2004 e Regolamento CE n. 853/2004 Applicando il sistema di tracciabilità sui prodotti in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 178/2002 CE e verifiche da parte delle Autorità Sanitarie come da Regolamento CE n. 882/2004 Regolamento n. 1169/2011 UE relativo alla informazione sugli alimenti ai consumatori Regolamento CE n. 1760/2000 che istituisce un sistema di identificazione e registrazione di carni bovine e prodotti a base di carni bovine relativo all'etichettatura Regolamento n. 1337/2013 per quanto riguarda il paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche refrigerate e congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili Decreto 06 agosto 2020 disposizioni per l'indicazione obbligatoria del luogo di provenienza nell'etichetta delle carni suine trasformate.	