

Mod ST SCHEDE TECNICHE	Rev 01	01/07/2023	SALSICCIA DI BRA
---------------------------	--------	------------	-------------------------

NOME DELL'ALIMENTO	SALSICCIA DI BRA
CATEGORIA ALIMENTARE	Preparazione di carne fresca (Reg CE 853/2004)
LOTTO (modalità di identificazione)	Codice numerico: gg dell'anno di produzione /ultimi 2 numeri anno di produzione.
PRODUTTORE- SEDE DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE	SCAGLIA DOMENICO- Frazione Riva 18, BRA Riconoscimento Reg CE 853/04 n° : IT B0G4L CE Certificato disciplinare di Produzione Salsiccia di Bra rev. 03/2021 n° AG/PRD/BRA/23/1
CONFEZIONI E PESO	vaschetta atmosfera protettiva, formati disponibili: 300,500,1000g;
TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE	vaschetta in atmosfera protettiva: 0-4°C
SHELF LIFE	7gg dalla data di produzione, senza interruzioni temperatura di refrigerazione e senza forare l'involucro.
PRECAUZIONI e INFORMAZIONI SUL CONSUMO	Da consumare previa cottura. Una volta aperta la confezione mantenere tra 0-4°C e consumare entro 1gg, previa cottura. Nel caso in cui il prodotto presenti anomalie di colore, odore, difetti visibili, si consiglia di evitare il consumo, segregarlo e contattare subito la suddetta azienda.
ETICHETTATURA	Il prodotto presenta etichetta ex Reg. CE 178/2002, Reg. CE 1760/2000, Reg UE 1169/2011,DM 06/08/2020 s.m.i.
INGREDIENTI	Carne bovino adulto(65%), pancetta di suino (12% origine ITALIA), acqua, vino bianco, sale, Grana Padano DOP grattugiato (contiene LATTE e lisozima da UOVO), saccarosio, destrosio, pepe, spezie, aromi, regolatore di acidità: E331,E262 antiossidanti: E300,E301.
SMALTIMENTO IMBALLAGGI	Vaschetta: PET 1 Pellicola+etichetta: 7 0 Raccolta plastica verifica disposizioni del tuo comune

Mod ST SCHEDE TECNICA	Rev 01	01/07/2023	SALSICCIA DI BRA
--------------------------	--------	------------	-------------------------

Parametri Microbiologici di riferimento Reg CE/1441/2007 e s.m.i. Reg UE 2073/2005 s.m.i., P.R.I.S.A. Regione Piemonte Listeria monocytogenes Salmonella spp Escherichia coli	soddisfacente Non rilevata/25g Non rilevata/25g < 10/g	Accettabile ≤ 500 ufc/g	Non accettabile rilevata/25g rilevata/25g ≥500 ufc/g
--	---	--------------------------------	---

ALLERGENI: All. II Regolamento 1169/2011s.m.i.

ALLERGENI	SI	NO	CROSS-CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati)		X	no
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	no
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesci e prodotti della pesca		X	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	no
Soia e prodotti a base di soia		X	no
Latte e prodotti a base di latte	X proteine	X lattosio	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti)		X	no
Sedano e prodotti a base di sedano		X	no
Senape e prodotti a base di senape		X	no
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	no
Solfiti E220-E227 (>10mg/kg di SO2)		X	no
Lupini e prodotti a base di lupini		X	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	No

Mod ST SCHEMA TECNICA	Rev 01	01/07/2023	SALSICCIA DI BRA
--------------------------	--------	------------	-------------------------

TABELLA NUTRIZIONALE valori medi/ 100 gr di prodotto		
Energia	1076/259	KJ/Kcal
Grassi	21	g
di cui acidi grassi saturi	9,6	g
Carboidrati	0,5	g
di cui zuccheri	0,5	g
Proteine	17	g
Sale	2,20	g

Personale di riferimento	Indirizzo posta	telefono
Accettazione Reclami -Debora Scaglia	mace.scaglia@gmail.com	0172 412570
Resp. autocontrollo-Domenico Scaglia	mace.scaglia@gmail.com	0172 412570
Resp. Produzione Eugenio Scaglia	eugenio.scaglia@icloud.com	0172 412570

DICHIARAZIONI

Il piano di autocontrollo aziendale è redatto secondo i seguenti riferimenti normativi:

- Reg. CE 853/04 s.m.i.,
- comunicazione commissione UE (2022/C 355/01) del 16/09/2022.
- Codex Alimentarius (Principi generali in materia di igiene alimentare, CXC 1-1969-2020)

SCAGLIA DOMENICO
Via Rambaudi 27 - 12042 Bra Cn
Tel. 0172 000000 – email: mace.scaglia@gmail.com. IVA
02186360042 - C.F. SCG DNC 66H25 F335F

Il Responsabile OSA

