



MACELLERIA CIS di Massimo Cis
Via XXI Luglio, 8 - Località Bezzecca 38067 Ledro (TN)
tel. 0464.591023 - info@cis1889.com - www.cis1889.com
P.I. IT01430960227 C.F. CSIMSM72E11H612F
Responsabile e Amministratore : Massimo Cis

Codice prodotto	115093	Denom. commerciale	WEISSWURST SUINO & VITELLO
Codice EAN	8058265510002	Codice intrastat	
Stabilimento produzione / confez.	Via XXI Luglio, 8 - Località Bezzecca 38067 Ledro (TN)	Bollo CE	IT 9 3472 L CE



Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Insaccato cotto di forma cilindrica senza pelle (asportata meccanicamente).

Forma: classica del würstel tipico. Colore: tipico del würstel non affumicato . Impasto: classico di carne suina e di vitello della tradizione trentina. Conservanti: SENZA conservanti aggiunti.

Peso netto	190 g €	Shelf life	90 giorni	Conservazione	da + 2° a + 4° C
------------	----------------	------------	------------------	---------------	-------------------------

Lista degli ingredienti

Ingredienti: Carne di suino 70%, carne di vitello 10%, acqua, sale, spezie, estratto di spezie (peperoncino, eucalipto, cardamomo, coriandolo, noce moscata, pepe e limone), fibra di pisello, aromi naturali, prezzemolo, destrosio.

Non vengono impiegate materie prime OGM.

Scheda Tecnica Prodotto

Creata da Massimo Cis il 01/10/2020

Approvata da Massimo Cis il 01/10/2020



MACELLERIA CIS di Massimo Cis
Via XXI Luglio, 8 - Località Bezzacca 38067 Ledro (TN)
tel. 0464.591023 - info@cis1889.com - www.cis1889.com
P.I. IT01430960227 C.F. CSIMSM72E11H612F
Responsabile e Amministratore : Massimo Cis

Provenienza delle materie prime

Carne fresca di vitello proveniente da allevamenti Italiani
Carne fresca di suino da allevamento trentino "azienda agricola La trentina Suini" di Avio (TN)

Etichetta

WEISSWÜRST
WÜRSTEL SENZA PELLE
Ingredienti: carne di suino 70%, carne di vitello 10%, acqua, sale, spezie, estratto di spezie (peperoncino, eucalipto, cardamomo, coriandolo, noce moscata, pepe e limone), fibra di pisello, aromi naturali, prezzemolo, destrosio.
Da consumare previa accurata cottura

Conservare da 0°C a +4°C

Speziatura tradizionale

SENZA COTENNA

SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO
SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI

Da consumare entro la data stampata sulla busta sottovuoto
Conservare da 0°C a +4°C
Lotto stampato sulla busta sottovuoto

Può provocare una sana dipendenza

Valori nutrizionali medi per 100 g

IT 93472L CE	Energia:	1120 kJ / 271 kcal
	Grassi:	25 g
	di cui acidi grassi saturi:	9 g
	Carboidrati:	1 g
	di cui zuccheri:	0,5 g
	Proteine:	11 g
	Sale:	1,6 g

PESO NETTO: 190 g e

8| 058265 | 510002 |

WWW.CIS1889.IT
MACELLERIA CIS MASSIMO
Via XXI Luglio, 8 - 38067 Ledro (TN) - Italy

CARNE 100% ITALIANA

Processo produttivo, tempi e temperature

Würstel tipo Weisswurst di qualità con il 70% di carne di suino Trentino e 10% di carne di vitello Italiano. La miscela aromatizzante non contempla gluttamati e polifosfati. Il prodotto, dopo la fase di insacco, segue la fase di affumicatura per un tempo di 50 min. e cottura a vapore. Raffreddato, il würstel viene privato del budello tramite asportazione meccanica, confezionato e pastorizzato a 87 °C per un tempo minimo di 10 sec.

Tempo di produzione complessivo	24 h	Temperature	Minima - 10 °C, Massima + 87 °C
---------------------------------	------	-------------	---------------------------------

Scheda Tecnica Prodotto

Creata da Massimo Cis il 01/10/2020

Approvata da Massimo Cis il 01/10/2020



MACELLERIA CIS di Massimo Cis
Via XXI Luglio, 8 - Località Bezzecca 38067 Ledro (TN)
tel. 0464.591023 - info@cis1889.com - www.cis1889.com
P.I. IT01430960227 C.F. CSIMSM72E11H612F
Responsabile e Amministratore : Massimo Cis

	Imballo primario	Imballo secondario	Cartone
Materiale	Busta sottovuoto + Cluster	Scatola automatica monoonda	Scatola americana monoonda
Pezzi	2 Wurstel	24 Cluster	4 scatole da 24 Cluster
Peso netto	190 g e	4,56 kg	18,24 kg
Dimensioni	140X60X30	250X350X90	360X267X422

Composizione Europallet 1200X800

	Cartoni X Strato	Cartoni X Pallet
Cartoni	8	24
Peso netto	146 kg	438 kg
Peso lordo	175 kg	480 kg

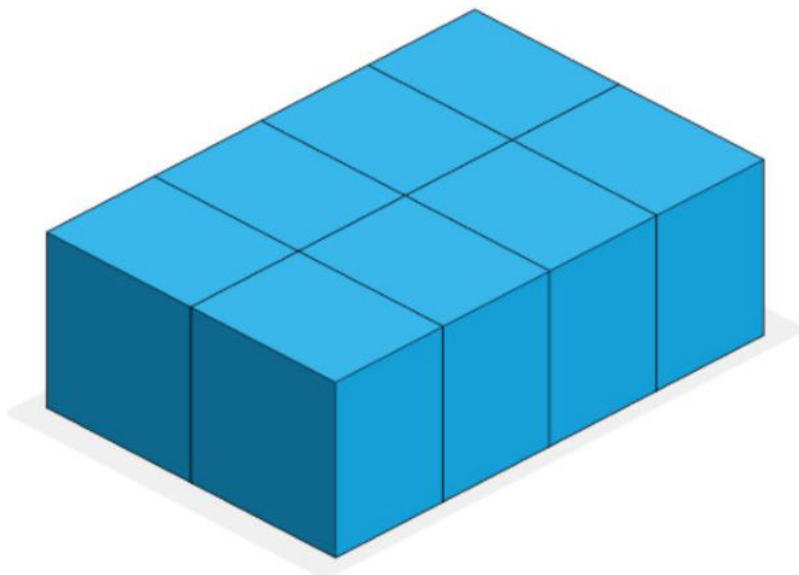


Tabella allergeni

Sostanze allergene	Presenza	Dove
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	/
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	/
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	/
Soia e prodotti a base di soia	NO	/
Latte e prodotti a base di latte (lattosio compreso)	NO	/
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	NO	/
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	/
Senape e prodotti a base di senape	NO	/
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	/
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	/
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	/

Scheda Tecnica Prodotto

Creata da Massimo Cis il 01/10/2020
Approvata da Massimo Cis il 01/10/2020



MACELLERIA CIS di Massimo Cis
Via XXI Luglio, 8 - Località Bezzecca 38067 Ledro (TN)
tel. 0464.591023 - info@cis1889.com - www.cis1889.com
P.I. IT01430960227 C.F. CSIMSM72E11H612F
Responsabile e Amministratore : Massimo Cis

Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	/
Uova e prodotti a base di uova	NO	/
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	/

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto			
Valore energetico kJ	1.220	Carboidrati	1
Valore energetico kcal	271	di cui zuccheri	0,5
Grassi	25	Proteine	11
di cui acidi grassi saturi	9	Sale	1,6

AW attività dell'acqua	0,924	PH	5,5
------------------------	--------------	----	------------

Parametri microbiologici e limiti critici

Escherichia coli	< 10	Stafilococco coagulasi positivo	< 10
Salmonella Spp	ASSENTE	Nitriti	0 mg/kg
Listeria monocytogenes	ASSENTE	Nitrati	0 mg/kg

Pericoli possibili di contaminazione

Nessun pericolo di contaminazione e contenuto di nessun tipo di allergene né dalla materia prima, né dalle spezie, né dai locali di produzione.

Controllo qualità

Si descrivono i controlli e la frequenza degli stessi nel processo produttivo.

Materia prima: ispezioni veterinarie bisettimanali. Analisi microbiologiche a campione su carne in entrata. Controllo delle temperature minime e massime durante tutte le fasi di processo.

Prodotto finito: analisi chimiche e microbiologiche in base a preciso programma stabilito con il laboratorio d'analisi ed il veterinario ufficiale. Controlli HACCP.

Riferimenti normativi: il prodotto rispetta le norme sanitarie vigenti

Note

Le informazioni contenute in questa scheda tecnica sono corrette ed affidabili al meglio della nostra conoscenza, delle prove tecniche e dei controlli interni da noi effettuati.

Il contenuto della presente scheda può subire modifiche ed aggiornamenti anche senza preavviso.

