

## SCHEMA TECNICA

### “SALSICCIA SECCA di SUINO NERO DEI NEBRODI”

Con Semi di Finocchietto Selvatico



**Carne utilizzata:** carni pregiate di Suino Nero dei Nebrodi. Autoctoni e allevati allo stato semibrado esclusivamente nella Riserva Naturale dei Nebrodi. Lavorato secondo le più antiche tradizioni siciliane. Strettamente legato al territorio d'origine

**Parti anatomiche utilizzate:** sezioni di coscia, spalla, pancetta e guanciale.

**Ingredienti:** carni selezionato di Suino Nero dei Nebrodi, provenienti da allevamenti allo stato brado controllato, sale, aromi e spezie.  
**SENZA GLUTINE, ADDITIVI, FARINE O CONSERVANTI AGGIUNTI.**

**Gli ingredienti utilizzati, pur non escludendo fenomeni di “contaminazione” sono privi di sostanze allergizzanti e di glutine.**

**Fasi di lavorazione:**

- disosso  spolpo carni  seziona tura manuale  speziatura  impasto  insaccatura in budello naturale (suino Ø 28/30) o budello collagene curvo .  asciugatura (in cella d'asciugatura ad una temperatura di 26° C ed una percentuale di umidità del 75% per circa 12 ore)
- stagionatura (in cella di stagionatura ad una temperatura di circa 04° C ed una percentuale di umidità del 75% per circa 20/25 giorni).

**Presentazione:** forma cilindrica a ferro di cavallo.

**Dimensioni delle pezzature intere :** cm. 3 (tre) circa di diametro per una lunghezza di 50 (cinquanta) circa del peso di gr.400 (quattrocento) circa.

**Dimensioni delle pezzature a tranci :** cm. 3 (tre) circa di diametro per una lunghezza di 25 (venticinque) circa del peso di gr.200(duecento) circa.

**Confezionamento:** sottovuoto intero o tranci in busta singola , termosaldata , oppure intero a vista .

**Durata di conservazione del prodotto intero e a tranci :** 180 gg.

**Tipo imballaggio:** scatole da Kg 5 circa .

**Conservazione:** + 5°/ 6° C.

**Etichettatura:** una prima etichetta esterna alla busta , oppure legata al prodotto , riportante logo aziendale marchio tipico del prodotto, n° di aut. CEE dello stabilimento, luogo di produzione e di confezionamento, ingredienti, lotto di produzione, data di produzione e data preferibile di consumo.

**Conservazione e trasporto consigliata:** da + 3° a + 9° C.

**Modalità di consumo:** il prodotto deve essere consumato tal quale.

**Modalità di conservazione del prodotto rimanente dopo il taglio:** la conservazione deve avvenire a temperatura di + 3°/5° C ed il prodotto deve essere protetto con pellicole per alimenti.

**VALORI NUTRIZIONALI**

**SALSICCIA SECCA DI SUINO  
NERO DEI NEBRODI**

Valori nutrizionali medi  
Per 100 g di prodotto

Valore energetico	514 Kcal 2149 KJ
Proteine	22 g
Carboidrati	0 g
Grassi	47,3 g
di cui saturi	16,78 g
Fibra alimentare	0 g
Sodio	2,3 g

**Certificazioni:** Certificato dal Centro Nazionale di Ricerca e identificato attraverso il **marchio collettivo di qualità** depositato presso il ministero legato ad un severo disciplinare di produzione

Riferimenti normativi : Reg. 852/2004, Reg.853/2004, Reg. 178/02, Reg. 2073/2005, Dir. 89/2003, Reg. 1829/2003, Reg. 1830/2003, DPR 777/1982, DM 21/03/1973 e succ. modifiche, Decreto 27/02/2008..