


SALAME TIPO UNGHERESE PAV.ER_ *Delicatamente affumicato*

Salume stagionato e leggermente affumicato, prodotto con carne di puro suino macinata e aromatizzata, insaccata in budello e legata in rete.

SPECIFICHE PRODOTTO:

DENOMINAZIONE	SALAME UNGHERESE PAV.ER_ <i>Delicatamente affumicato</i>
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, aromatizzante di affumicatura; antiossidante: E301; conservanti: E252, E250.
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni di cui all'allegato II del Reg. UE 1169 del 25/10/11 s.m.i
OGM	Non contiene prodotti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati in conformità ai Reg. CE 1829/03 e Reg. CE 1830/03.
BUDELLO	Non Edibile

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE:

ESCHERICHIA COLI	≤ 100 ufc/g
STAFILOCOCCI COAG. +	≤ 100 ufc/g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	≤ 10 ufc/g
SALMONELLA SPP	Assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Limiti di legge
Residui di contaminanti, metalli pesanti, antibiotici, ormoni e sostanze ormonosimili assenti o entro i limiti di legge.	

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

COLORE	Rosso rubino conferito dai tagli magri alternato al bianco del grasso della pancetta di suino.
CONSISTENZA, ASPETTO AL TAGLIO	Grana fine e uniforme delle parti magre e grasse ben amalgamate tra loro. Compatta con ottima consistenza al taglio e buona tenuta della fetta.
ODORE	Fragranza caratteristica con intensa percezione di stagionato e di affumicato.
SAPORE	Corposo ma gradevole con intensa percezione di stagionato, sapido ma non salato.
PALATABILITA'	Consistente ed asciutto.

LOGISTICA:

DENOMINAZIONE	SALAME UNGHERESE <i>Delicatamente affumicato</i> - SFUSO	CODICE PRODOTTO	10500
CONFEZIONE	Sfuso	PESO MEDIO	Kg 3,5
		CONSERVAZIONE	Max +15°C
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO	Non determinabile in quanto prodotto sfuso. Consigliato entro 120 gg	PEZZI PER CARTONE	4
MISURE CARTONE	cm 50 x 29 x 20h	NR STRATI	6
CARTONI PER STRATO	6	CARTONI PER PALLET	36
PESO MEDIO PER PALLET	Kg 500	TEMPERATURA TRASPORTO	MEZZO Max +15°C



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT
366 L
CE

Pagina 2 di 2

DENOMINAZIONE	SALAME UNGHERESE <i>Delicatamente affumicato – S/V</i>	CODICE PRODOTTO	10501
CONFEZIONE	Sottovuoto	PESO MEDIO	Kg 3,5
		CONSERVAZIONE	0 / +4°C
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO	120 gg	PEZZI PER CARTONE	4
MISURE CARTONE	cm 50 x 29 x 20h	NR STRATI	6
CARTONI PER STRATO	6	CARTONI PER PALLET	36
PESO MEDIO PER PALLET	Kg 500	TEMPERATURA MEZZO TRASPORTO	0 / +4°C

DENOMINAZIONE	SALAME UNGHERESE <i>Delicatamente affumicato – ½ S/V</i>	CODICE PRODOTTO	10510
CONFEZIONE	Sottovuoto	PESO MEDIO	Kg 1,5
		CONSERVAZIONE	0 / +4°C
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO	120 gg	PEZZI PER CARTONE	8
MISURE CARTONE	cm 50 x 29 x 20h	R STRATI	6
CARTONI PER STRATO	6	CARTONI PER PALLET	36
PESO MEDIO PER PALLET	Kg 440	TEMPERATURA MEZZO TRASPORTO	0 / +4°C

DENOMINAZIONE	SALAME UNGHERESE <i>Delicatamente affumicato</i>	CODICE PRODOTTO	10630
CONFEZIONE	Sfuso	PESO MEDIO	Kg 1,3
		CONSERVAZIONE	Max +15°C
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO	Non determinabile in quanto prodotto sfuso. Consigliato entro 120 gg	PEZZI PER CARTONE	8
MISURE CARTONE	cm 50 x 29 x 20h	R STRATI	6
CARTONI PER STRATO	6	CARTONI PER PALLET	36
PESO MEDIO PER PALLET	Kg 380	TEMPERATURA MEZZO TRASPORTO	Max +15°C

VALORI MEDI PER 100G DA DICHIARARE IN ETICHETTA:

ENERGIA	KJ/Kcal	1601/386
GRASSI	g	31,1
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	12,4
CARBOIDRATI	g	0,6
DI CUI ZUCCHERI	g	0
PROTEINE	g	25,9
SALE	g	4,2

MODALITA' DI UTILIZZO E DESTINAZIONE D'USO

Prodotto pronto al consumo. Il prodotto è destinato alla consueta distribuzione commerciale ed al normale consumo da parte di tutti i consumatori finali.

Redatto	Approvato	Data
Resp. Qualità Renzi Riccardo	Resp. Produzione Pavoncelli Fabio	Rev 03 Del 16/03/2019