



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT
366 L
CE

Pagina 1 di 2



SALAME NOSTRANO

Prodotto stagionato di carne di puro suino, tritata, insaccata in budello naturale, legata con spago.

SPECIFICHE PRODOTTO:

DENOMINAZIONE	SALAME NOSTRANO
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, aglio (nella sola variante "con aglio"), spezie, aromi; 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	Edibile

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE:

E.COLI	≤ 100 ufc/g
STAFILOCOCCI COAG. +	≤ 100 ufc/g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	≤ 10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
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/pancetta di suino.
CONSISTENZA, ASPETTO AL TAGLIO	Compatto e sodo al tatto, grana uniforme medio-grossa, buona tenuta della fetta.
ODORE	Fragranza caratteristica e persistente di stagionato, delicato e invitante. Gradevole e spiccata nota aromatica per il salame tipico veneto con aggiunta di aglio.
SAPORE	Corposo e gradevole con intensa percezione di stagionato, sapido ma non salato.
PALATABILITA'	Consistente ma non secco con tendenza rapida allo "sciogliersi al palato".

LOGISTICA:

CODICE PRODOTTO	10070 - SALAME NOSTRANO C/AGLIO	PESO MEDIO	Kg 1
	10080 - SALAME NOSTRANO S/AGLIO		
CONFEZIONE	Sfuso	CONSERVAZIONE	Max +15°C
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO	Non determinabile in quanto prodotto sfuso. Consigliata entro 120 gg.	PEZZI PER CARTONE	15
MISURE CARTONE	cm 46 x 35 x 26	NR STRATI	5
CARTONI PER STRATO	5	CARTONI PER PALLET	25
PESO MEDIO PER PALLET	Kg 380	MEZZO TRASPORTO	Max +15°C

CODICE PRODOTTO	10071 - SAL. NOSTRANO C/AGLIO S/V	PESO MEDIO	Kg 1
	10081 - SAL. NOSTRANO S/AGLIO S/V		
CONFEZIONE	Sottovuoto	CONSERVAZIONE	0 / +4°C
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO	120 gg	PEZZI PER CARTONE	15
MISURE CARTONE	cm 46 x 35 x 26	NR STRATI	5
CARTONI PER STRATO	5	CARTONI PER PALLET	25
PESO MEDIO PER PALLET	Kg 380	MEZZO TRASPORTO	0 / +4°C



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT
366 L
CE

Pagina 2 di 2

VALORI MEDI PER 100G DA DICHIARARE IN ETICHETTA:

ENERGIA	KJ/Kcal	1594/384
GRASSI	g	31,4
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	12,4
CARBOIDRATI	g	0,1
DI CUI ZUCCHERI	g	0
PROTEINE	g	25
SALE	g	4,1

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 04 Del 16/03/2019