



SALAME MILANO GIGANTE

di PURO SUINO

SENZA DERIVATI DEL LATTE E SENZA GLUTINE
MARCHIO CATTEL

INFORMAZIONI COMMERCIALI

DESCRIZIONE GENERALE PRODOTTO

Salame ottenuto da carni suine crude macinate a grana fine, salate, speziate ed insaccate in budello collagenico; calibro 100 con periodo di stagionatura di circa 50 giorni.

NOMENCLATURA DOGANALE: 16010091

CARATTERISTICHE ARTICOLI DISPONIBILI

Codice articolo	Diametro fetta	Aromatizzazione	Pezzatura	Confezionamento primario	Cod.EAN128	Shelf life	Shelf life residua alla consegna
B0047	95 mm		3 kg.	sfuso	98020196000382	180	170 giorni

INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD

Codice articolo	Pezzi per Cartone	Dimensioni Cartone				Pallettizzazione	
		Lunghezza	Profondità	Altezza	Peso	N°cartoni per strato	N°strati per bancale
B0047	2	470	220	115	360	5	4

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi, spezie. Antiossidante: E301. Conservante: E250 - E252. Budello non edibile

ALLERGENI

Non contiene allergeni né OGM. Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.

ORIGINE MATERIE PRIME:

Carni provenienti dal territorio nazionale e dalla comunità Europea.

CONTROLLO LUNGO LE LINEE DI PRODUZIONE

Il prodotto viene realizzato in una linea produttiva in cui viene effettuato un monitoraggio dei metalli mediante metaldetector.

STABILIMENTO DI PRODUZIONE:

Prodotto realizzato per conto di ALIMENTA SpA via Calnova 97/99, 30020 Noventa di Piave (VE) nello stabilimento situato in via Venezia 15, 35010 Perarolo di Vigonza (PD) con riconoscimento CE IT 938 L,

MODALITA' DI ESPRESSIONE DEL LOTTO

Il lotto è rappresentato da un numero progressivo interno composti di sei cifre.



SALAME MILANO GIGANTE

di PURO SUINO

SENZA DERIVATI DEL LATTE E SENZA GLUTINE
MARCHIO CATEL

MODALITA' DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

Codice	Modalità di conservazione
B0047	Conservare in luogo fresco e asciutto a T° inferiore ai 13 °C

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI e MICROBIOLOGICHE

Tabella nutrizionale Valori medi per 100g	
Energia	376 Kcal 1558 kJ
Grassi	32
di cui acidi grassi saturi	14
Carboidrati	0
di cui zuccheri semplici	0
Proteine	22
Sale	4.4

Analisi Chimico fisica	
Aw	0.90 +/- 0.02
pH	5.0 +/- 0.2

Parametri	Unità	Valori medi
Coliformi totali	ufc/g	<10
E.Coli	Ufc/g	<10
Staffilococchi coag.+	Ufc/g	<10

Parametri	Unità Campionarie	Limiti Re.(CE) 2073/2005	Metodo di analisi
Salmonella	5	Assente in 25 g	EN/ISO6579
Listeria m.	5	< 100 ufc/g	EN/ISO11290-2

CARATTERISTICHE FISICHE ed ORGANOLETICHE

- Colore:** Rosso vivo per la componente "carne magra" e bianco per la componente "grasso"
Odore: Leggermente speziato.
Sapore: Dolce e leggermente speziato.
Consistenza: Morbido e compatto con assenza di fratture e vacuoli.