



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO	PRODOTTO A BASE DI CARNE SUINA ITALIANA INSACCATO STAGIONATO
--------------------------	---

Denominazione legale	
SALAME TOSCANO metà sottovuoto	

CODICE PRODOTTO	1006
DESCRIZIONE PRODOTTO	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di carni nazionali scelte refrigerate di suino, macinate impastate con aggiunta di sale, lardello cubettato, ed aromi. L'impasto di carne viene insaccato in budelli e sottoposto a procedimenti di asciugatura, stufatura, stagionatura secondo tempi e modalità che ne garantiscono l'acquisizione delle caratteristiche di sapore e consistenza tipiche.
SEDE LEGALE	Viale S. Maria delle Vertighe 2/x – M. San Savino (Arezzo) ITALIA
IDENTIFICAZIONE STABILIMENTO PRODUZIONE	IT U3G82 CE / IT V130Z CE / IT9-1974/L CE

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO	
INGREDIENTI	Carne di suino italiana, sale, destrosio, aromi naturali, pepe, aglio, spezie. Antiossidanti: E 301 Conservanti: E250 E252
ORIGINE MATERIA PRIMA CARNE	ITALIA
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Budello non edibile.
ALLERGENI PRESENTI NELL'ALIMENTO (ALL II REG 1169/2011)	nessuno
OGM	nella produzione non vengono utilizzate materie prime contenenti o derivate da OGM
INDICAZIONI IN ETICHETTA	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura compresa tra 0 e +4°C
T.M.C.	120 giorni
SHELF LIFE ALLA CONSEGNA	110 giorni
TRACCIABILITÀ PRODOTTO (REG 178/02 CE) CODIFICA LOTTO	codice numerico di 8 caratteri su unità consumatore e Documenti commerciali riconducibile alla data di produzione
Individuazione classe di consumatori	prodotti destinati a tutte le classi di consumatori ma non rientrano nei prodotti per lattanti e nei prodotti per fini medici speciali

Pagina 1 di 2

REDATTO	DATA	APPROVATO
Dr.ssa L.Lattanzio	26.07.2019	Sig. A. Iacomoni
-----		-----



STANDARD MICROBIOLOGICI			
Rif. normativo	Parametri	Valore Standard	u.m.
p.to 2.1.8. Reg 1441/07 CE	E.Coli	<100	ufc/g
	Staphilococcus aureus	<50	ufc/g
p.to 1.4. Reg 1441/07 CE	Salmonella spp	Assente	25g
p.to 1.3. Reg 1441/07 CE	Listeria m.	assente	25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO		
Parametri	Valore	u.m.
Valore energetico	1360	KJ/100 g
	328	Kcal/100 g
Grassi	28	g
Di cui saturi	12	g
Carboidrati	0	g
Di cui zuccheri	0	g
Proteine	21	g
Sale	3	g

CARATTERISTICHE IMBALLO	
	Salame Toscano metà sottovuoto
CODICE EAN PESO VARIABILE	2307236
Dimensione del prodotto (diam x L)	Ø 8,5-10 x 20 l
Pezatura	1,5 kg
Confezionamento	sottovuoto
Caratteristiche imballo primario	busta
Pezzi in cartone	6
Dimensioni imballo cartoni	60x26x15
Caratteristiche imballo secondario	Cartoni
Tipo pallet	Epal
N° strati per pallet	6
N° imballi per strato	8
Totale imballi per pallet	48

REDATTO	DATA	APPROVATO
Dr.ssa L.Lattanzio	26.07.2019	Sig. A. Iacomoni
-----		-----