

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO (STP 05)



IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

SALAME DI SUINO STAGIONATO

"Salame Affumicato"

COD. PROD.	DESCRIZIONE	COD. EAN
IS0003	SALAME AFFUMICATO	??????

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il salame è un prodotto a base di carne destinato ad una stagionatura con fermentazione lattica e di grana fine con granelli di lardo distribuiti in modo uniforme nell'impasto. Allo stato fresco viene sottoposto ad una affumicatura leggera con legno di faggio allo scopo di impartire una nota aromatica caratteristica.

PARTICOLARITÀ DEL PRODOTTO

Prodotto con carne proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia.

CATEGORIA DEL PRODOTTO

Categoria di prodotto: insaccato di carne suina. Categoria di processo: carne fresca in parti magre e grasse, tritata con aggiunta di una concia, con innesto di fermenti lattici, insacco in budello, affumicatura e stagionatura successiva.

TIPO DI IMPIEGO DEL PRODOTTO

Consumato previa stagionatura minima di 40 giorni.

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Impiego per il 70% di carni magre e per il 30% di carni grasse.

DICHIARAZIONE INGREDIENTI

Carne di Suino, Sale, Pepe, aromi (preparazioni aromatiche); destrosio, Antiossidante: E300; Conservante: E252; vino aromatizzato all'aglio.

SHELF-LIFE (TMC) E TEMPERATURA DI TRASPORTO/CONSERVAZIONE

Stagionato: 24mesi a +12°/+16°C.

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO (STP 05)

CONFEZIONAMENTO E UNITÀ LOGISTICA DI VENDITA (TIPO PALLET)

PRODOTTO	CONFEZIONE	IMBALLAGGIO	PALLETIZZAZIONE
STAGIONATO	TAL QUALE PESO: variabile (600/650g)	CARTONE: 27 (P) X 30 (L) X 20 (H) mm; tara: 400g 10 PEZZI PER CARTONE	BANCALE EUR-EPAL cartoni per pallet: 40 piani per pallet: 5 cartoni per piano: 8

ASSENZA DI ALLERGENI (DIR. 2007/68/CE)

ASSENZA ALLERGENI	
<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	Limite di contaminazione	DETERMINAZIONE	Limite di contaminazione
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza su 25 g	Anaerobi solfito riduttori	10 ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	Assenza su 25 g	<i>Escherichia coli</i>	100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	1.000 ufc/g	Enterobatteri	1.000 ufc/g

PARAMETRI CHIMICO-FISICI

DETERMINAZIONE	Limite di accettabilità	DETERMINAZIONE	Limite di accettabilità
Nitriti	150mg/Kg	Benzo(a)pirene	0,03mg/kg
Nitrati	150mg/Kg	Inibenti	Assenti
pH a fine stagionatura	≤5,9	aw a fine stagionatura	≤0,94

TABELLA NUTRIZIONALE

DETERMINAZIONE	g/100g	DETERMINAZIONE	g/100g
Carboidrati	1,5	Lipidi	31,1
<i>Di cui zuccheri</i>	1,5	<i>Di cui saturi</i>	9,88
Proteine	26,7	Energia Kcal	392
Sodio	1,5	Energia Kj	1641

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO	
Energia	392 kcal – 1641 kj
Grassi	31 g
di cui acidi grassi saturi	9,8 g
Carboidrati	1,5 g
di cui zuccheri	1,5 g
Proteine	27 g
Sale	3,8 g