



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SGQ Mod. 9418DOP02

SALAME PIACENTINO D.O.P.

Rev. 22 del 30/03/23

**Denominazione Origine Protetta ai sensi del Reg. CE 1263/96
Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente**



1. Descrizione

E' prodotto con 85% di carne magra di suino e il 15% di grasso suino.

Zona di produzione: Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del Salame Piacentino debbono essere situati nel territorio delle Regioni Lombardia ed Emilia Romagna. I suini nati, allevati e macellati nelle suddette Regioni sono conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti a denominazione d'origine di Parma e San Daniele. Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento. I suini debbono essere di peso di 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. CE n. 1237/07 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine. Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il documento del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore.



Aspetto esterno di forma cilindrica, con peso variabile da 400 gr. a 900 gr., con periodo minimo di stagionatura non inferiore ai 45 giorni dalla data di salatura.

2. Caratteristiche di prodotto

Codice	DOP02
Origine materia prima	Suini nati, allevati e macellati nelle regioni Lombardia ed Emilia Romagna
Rivestitura	Budello di suino (budello non edibile)
Unità di misura	kg
Peso	0,6 kg circa
Tempo tipico di stagionatura	45 giorni dalla data di salatura
Temperatura di conservazione	tra +12° C e + 17° C
Umidità di conservazione	tra 70% e 90% U.R.
Vita residua indicativa (correttamente conservata)	90 giorni
Uso previsto	Vendita al consumatore finale
Destinazione	Alimento adatto a varie età, da inserirsi in una dieta varia ed equilibrata. Prodotto non adatto in caso di sensibilità o allergia agli ingredienti riportati in etichetta; non adatto a soggetti in particolari condizioni immunodepressive.



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SGQ Mod. 9418DOP02

SALAME PIACENTINO D.O.P.

Rev. 22 del 30/03/23

3. Etichettatura

Ingredienti	Carne di suino, sale, destrosio, infuso di aglio e vino, spezie. Conservanti: E252, E250
Lotto di produzione	Alfanumerico
Codice EAN (prodotto a peso variabile)	
Indicazioni	Prodotto soggetto a calo peso naturale Da vendersi a peso Conservare al fresco
Modalità d'uso	Eliminare lo spago, pelare ed affettare. Da consumarsi tale quale o in preparazioni gastronomiche. Dopo il taglio conservare in frigorifero.
Stabilimento di produzione	Salumificio Gagliardi G.P. srl Via Verdi, 26 San Giorgio P.no (PC)



4. Processo produttivo

Le carni suine magre e le parti grasse, sono ridotte a pezzetti e successivamente passati al tritacarne con fori superiori ai 10 mm. di diametro. L'impasto viene quindi salato, aromatizzato ed insaccato in budello di suino, quindi legato. Il salame è posto in stanze di asciugamento per 7 giorni, trascorsi i quali viene trasferito in locali di stagionatura dove permane fino a completa "maturazione".

5. Caratteristiche organolettiche

Consistenza compatta non elastica. Al taglio la fetta si deve presentare compatta ed omogenea, di colore rosso vivo con lenticelle di grasso di colore bianco rosato. Aroma fragrante e caratteristico. Sapore dolce e delicato.

6. Caratteristiche fisiche

Forma	Cilindrica, più sottile alle estremità
Lunghezza media	250 (da mm 200 a mm 300)
Calibro medio	mm 40 -70 della sezione circolare

La tipologia del prodotto non consente di esprimere standard fisici rigidi ma valori medi di riferimento, da ritenersi indicativi.

7. Caratteristiche chimico-fisiche

Cloruro di sodio (NaCl)	4,6 %
Umidità	37,24 %
Sostanze grasse totali	26 %
di cui acidi grassi saturi	9,9 %
Ceneri totali	5,50 %
Proteine totali	31 %
Carboidrati	0 %
di cui zuccheri	0 %
Valore energetico	1511 KJ/100g
Valore energetico	362 KCal/100g

La tipologia del prodotto non consente di esprimere standard chimici rigidi ma valori medi di riferimento, da ritenersi indicativi.



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SGQ Mod. 9418DOP02

SALAME PIACENTINO D.O.P.

Rev. 22 del 30/03/23

8. Caratteristiche microbiologiche e chimiche

pH	Tra 5,4 e 6		
Aw	< 0,92 su prodotto stagionato		
Nitriti	mg/Kg entro i limiti di legge		
Nitrati	mg/Kg entro i limiti di legge		
Ocratossina	< 1µg/kg		
Salmonella	n=5	c=0	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	n=5	c=0	<100 se aW ≤ 0.92; altrimenti assente in 25g
Glutine	<20 mg/kg		

9. Sostanze allergeniche

Direttiva 2003/89/CE, Allegato III bis e successive modifiche ed integrazioni introdotte dalla Direttiva 2007/68/CE;

REG. CE 1169/2011

Allergene	Assenza	Presenza	Sostanza/ingrediente specifico
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	✓		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	✓		
Uova e prodotti a base di uova	✓		
Pesce e prodotti a base di pesce	✓		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	✓		
Soia e prodotti a base di soia	✓		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	✓		
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	✓		
Sedano e prodotti a base di sedano	✓		
Senape e prodotti a base di senape	✓		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	✓		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	✓		
Lupino e prodotti a base di Lupino	✓		
Molluschi e prodotti a base di mollusco	✓		

10. OGM

Dichiarazione ai sensi dei Regolamenti CE n 1829/2003 e CE n 1830/2003:

La Commissione Europea ha confermato alle associazioni di categoria la non applicazione dei Regolamenti 1829/CE e 1830/CE ai prodotti di origine animale, cioè prodotti realizzati a partire da animali eventualmente nutriti con mangimi OGM e/o trattati eventualmente con medicinali di origine OGM.

Tali prodotti sono da ritenersi convenzionali, ossia prodotti che non contengono OGM o loro derivati e pertanto risultano esenti dai vincoli di rintracciabilità ed etichettatura specifica definiti dai Regolamenti CE 1829/03 e 1830/03.

Tale deroga è stabilita nel considerando art.16 del Regolamento 1829/2003/CE applicabile all'etichettatura degli alimenti e mangimi geneticamente modificati.

La presente è confermata dalle dichiarazioni rilasciate dai nostri fornitori (macelli e sezionatori) che riportano le stesse conclusioni.

Il Salumificio Gagliardi G.P. Srl dichiara che, per il proprio processo produttivo, utilizza materie sussidiarie che sulla base delle dichiarazioni rilasciate dai propri fornitori risultano conformi a quanto stabilito dai Regolamenti CE 1829/03 e 1830/03.



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SGQ Mod. 9418DOP02

SALAME PIACENTINO D.O.P.

Rev. 22 del 30/03/23

11. Confezionamento

Confezionamento

Il prodotto è confezionato in materiali idonei al contatto con gli alimenti

Imballaggio primario:

Prodotto sfuso

Imballaggio secondario:

	n°pz/ct	n°ct/strato	n° strati/PLT
Cartone ondulato tipo americano	2	16	5
Cartone ondulato tipo americano	8	8	4
Cartone ondulato tipo americano	16	8	4

Imballo ai soli fini del trasporto. Si consiglia di conservare il prodotto appeso e in locale idoneo, come da indicazioni riportate nella presente scheda tecnica.

**PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA
EDIZIONE 2023**