



SALAME NOSTRANO MEDIO di PURO SUINO

SENZA GLUTINE E SENZA DERIVATI DEL LATTE



INFORMAZIONI COMMERCIALI

DESCRIZIONE GENERALE PRODOTTO

Salame ottenuto con carni suine crude macinate con stampo a fori da 6 mm, salate, speziate ed insaccate in budello collagenico. Periodo minimo di stagionatura pari a 40 giorni.

NOMENCLATURA DOGANALE: 16010091

CARATTERISTICHE ARTICOLI DISPONIBILI

Codice articolo	Diametro fetta	Pezzatura	Confezionamento primario	Cod.EAN 13	Cod.EAN128	Shelf life	Shelf life residua alla consegna
B0024	70 mm	1.4 kg.	Sfuso	2001620000000	9802019600162	100 giorni	90 giorni

INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD

Codice articolo	Pezzi per Cartone	Dimensioni Cartone			Pallettizzazione	
		Lunghezza	Profondità	Altezza	N°cartoni per strato	N°strati per bancale
B0024	6	495	310	197	5	4

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

INGREDIENTI

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

ALLERGENI

Non contiene allergeni, OGM e il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.

ORIGINE MATERIE PRIME:

Carni provenienti dalla Comunità Europea

MODALITA' DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

Codice	Modalità di conservazione
B0024	Conservare in luogo fresco e asciutto a T° di 15°C



SALAME NOSTRANO MEDIO di PURO SUINO

SENZA GLUTINE E SENZA DERIVATI DEL LATTE



CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI e MICROBIOLOGICHE

Tabella nutrizionale Valori medi per 100g	
Energia	375 Kcal 1553 kJ
Grassi	32.0
di cui acidi grassi saturi	
Carboidrati	0.69
di cui zuccheri semplici	0.69
Fibre	0.00
Proteine	21.00
Sale	3.5

Analisi Chimico fisica	
Aw	0.92 +/- 0.02
pH	5.0 +/- 0.2

Parametri	Unità	Valori medi
Coliformi totali	ufc/g	<10
E.Coli	Ufc/g	<10
Stafilococchi 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 ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso vivo per la componente "carne magra" e bianco per la componente "grasso"

Odore: Speziato.

Sapore: Dolce e speziato, con aroma fragrante tipica.

Consistenza: Morbido e compatto con assenza di fratture e vacuoli.