



# SALAME NOSTRANO TURISTA

## DI PURO SUINO

SENZA GLUTINE NÉ 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	Cod.EAN128	Shelf life	Shelf life residua alla consegna
B0032	60 mm	0.500Kg	sfuso	2001760000000	9802019600176	120 giorni	110 giorni

### INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD

Codice articolo	Pezzi per Cartone	Dimensioni Cartone			Pallettizzazione	
		Lunghezza	Profondità	Altezza	N°cartoni per strato	N°strati per bancale
B0032	20	470	220	212	5	5

### 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 dal territorio nazionale e dalla comunità europea.

#### MODALITA' DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

Codice	Modalità di conservazione
B0032	Conservare il prodotto in frigorifero a 4°C



# SALAME NOSTRANO TURISTA

## DI PURO SUINO

SENZA GLUTINE NÉ DERIVATI DEL LATTE

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI e MICROBIOLOGICHE

Tabella nutrizionale Valori medi per 100g	
Energia	378Kcal 1569 kJ
Grassi	32.0
di cui acidi grassi saturi	12.4
Carboidrati	0.67
di cui zuccheri semplici	0.69
Fibre	0.00
Proteine	23.00
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
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 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, compatto senza fratture o vacuoli.