

<i>COD vario</i>	<i>Salamini affumicati vari:kaminwurz ,landjagher, Cervo, capriolo,luganeghe affumicate</i>	<i>Aggiornato al: 13 05 2015</i>
------------------	---	--------------------------------------

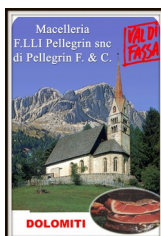


<b>1</b>	<b>CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO</b>
----------	-------------------------------------

- |      |                           |  |   |
|------|---------------------------|--|---|
| 1.1  | <i>Peso</i>               | <i>Da 30 a 160 grammi.</i>   | <i>(Prodotto soggetto a calo peso)</i>                                      |
| 1.2  | <i>Lunghezza</i>          | <i>Da 8 a 13 cm.</i>   |   |
| 1.3  | <i>Diametro</i>           | <i>Da 15 a 38 mm</i>   |   |
| 1.4  | <i>Involucro</i>          | <i>Budello naturale Suino</i><br><i>Da togliere prima del consumo</i>  |   |
| 1.5  | <i>Chiusura involucro</i> | <i>Legato o attorcigliato</i>  |   |
| 1.6  | <i>Legatura</i>           | <i>Manuale</i>   |   |
| 1.7  | <i>Grana Impasto</i>      | <i>Grana varia a seconda del prodotto</i>  |   |
| 1.8  | <i>Stagionatura</i>       | <i>&gt; 1 settimana</i>  |   |
| 1.9  | <i>Ingredienti</i>        | <i>Per selvaggina e manzo dal 25 al 40 % il resto 100% maiale.acidoascorbico 300 e 301, Destrosio,potassio nitrito,sodio nitrito.Aromatizzate con fumo di faggio</i> |   |
| 1.10 | <i>Conservazione</i>      | <i>In ambiente fresco (temperatura max 20°C, umidità relativa tra 70% e 80%)</i>   |   |
| 1.11 | <i>T.M.C.</i>             | <i>Termine Minimo di Conservazione:</i>  | <i>40 gg dalla data di spedizione (indicato sul documento di trasporto)</i> |
| 1.12 | <i>Presentazione</i>      | <i>Colore ambrato scuro</i>  |   |



*(I parametri dimensionali: peso, lunghezza e diametro sono indicativi e suscettibili di piccole variazioni)*



<i>COD vario</i>	<i>Salamini affumicati vari:Kaminwurz,landjagher, Cervo,capriolo,luganeghe affumicate</i>	<i>Aggiornato al: 13 05 2015</i>
------------------	---	--------------------------------------

<b>2</b>	<b>INDICI MICROBIOLOGICI</b>
----------	------------------------------

*Carica mesofila totale* > 1 x 10<sup>7</sup> ufc/g (prevalentemente lattici e micrococcacee)  
*Enterobatteriacee* < 50 ufc/g

*In ottemperanza al Reg. CE/2073/2005*

*(I parametri microbiologici si riferiscono al prodotto al momento della spedizione)*

<b>3</b>	<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI</b>
----------	---------------------------------

*Valore energetico per 100 g di prodotto:* 1680 kJ 405 kcal

*Grassi* 33,0 g *di cui acidi grassi saturi* 13 g

*Carboidrati* 0 g *di cui zuccheri* 0 g

*Proteine* 27,0 g *Sale* 4,2 g

*(I risultati analitici riportati sono valori medi. Si intendono validi esclusivamente per i prodotti che sono stati sottoposti ad analisi)*

<b>4</b>	<b>ALLERGENI E OGM</b>
----------	------------------------

<i>ALLERGENE (Dir.2003/89/CE e succ. mod.)</i>	<i>PRESENTE</i>	<i>POSSIB. TRACCE</i>	<i>NON PRESENTE</i>
<i>Cereali contenenti glutine (1)</i>			*
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>			*
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>			*
<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>			*
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>			*
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>			*
<i>Latte e prodotti a base di latte (proteine del latte)</i>			*
<i>Latte e prodotti a base di latte (lattosio)</i>			*
<i>Frutta a guscio (2)</i>			*
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>			*
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>			*
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</i>			*
<i>Anidride solforosa e solfiti (3)</i>			*
<i>Lupino e prodotti derivati</i>			*
<i>Molluschi e prodotti derivati</i>			*
<i>OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)</i>	<i>Il prodotto non contiene OGM</i>		



<b>COD</b> vario	<b>Salamini affumicati vari:Kaminwurz,Landjagher, Cervo,capriolo,luganeghe affumicate.</b>	Aggiornato al: <b>13 05 2015</b>
------------------	--	-------------------------------------

<b>5</b>	<b>PARTICOLARITA' PRODUTTIVE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>
----------	---

Macinato a grana a seconda del prodotto. Gusto dolce e delicato.Profumato con fumo di faggio  
Aromatizzazione completamente naturale secondo ricetta F.lli Pellegrin

<b>6</b>	<b>CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONE</b>
----------	-------------------------------------

I materiali di confezionamento sono conformi alla normativa vigente concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto coi prodotti alimentari (D.M. 21/3/73 , Dir. 2002/72/CE, Reg. 1935/2004, Reg CE n°10/2011 e succ. mod.)

6.1 Confezionamento Sottovuoto

6.2 Spedizione In cartoni

<b>7</b>	<b>ETICHETTATURA</b>
----------	----------------------

Etichettatura conforme al Reg CE n° 1169/2011, D.M. 27/02/96 n°209 e succ. mod. Reg. 1334/2008

7.1 Etichetta Adesiva sulla confezione

7.2 Indicazioni riportate in etichetta

Denominazione A seconda del prodotto

Ingredienti in Italiano

Ragione Sociale Macelleria F.lli Pellegrin strada Daniel Zen 5 38039 Vigo di fassa TN

**Note** - Questa scheda ha solo valore informativo e non è destinata al consumatore finale.

- Si dichiara di operare in regime di AUTOCONTROLLO (Reg. 852/2004/CE e 853/2004/CE e succ. reg. attuativi) e di TRACCIABILITA' (Reg. 178/2002/CE).

- Allergene (1) Cereali contenenti glutine: grano/frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Allergene (2) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni/acagiù/pecan/del Brasile, pistacchi, noci Queensland e prodotti derivati.

Allergene (3) Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.

- A maggiore informazione del cliente specifichiamo la percentuale di carne presente nei nostri prodotti anche ove non richiesto dalla legge

- Da vendere a peso