

COD 759

SALAME PICCANTE NOSTRANO

Aggiornato al:
30-03 2015



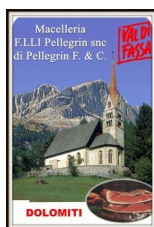
1

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- | | | |
|------|--------------------|---|
| 1.1 | Peso | 1 Kg |
| 1.2 | Lunghezza | ripiegata a U (50 cm) |
| 1.3 | Diametro | 4 cm cilindrico |
| 1.4 | Involucro | Cellulosico
Da togliere prima del consumo |
| 1.5 | Chiusura involucro | Con clip |
| 1.6 | Legatura | Assente |
| 1.7 | Grana Impasto | Grana media |
| 1.8 | Stagionatura | > 2 settimane |
| 1.9 | Ingredienti | Carne di suino 95%, sale, proteine del LATTE, spezie, destrosio, zucchero, aromi naturali, antiossidante: E301, conservanti: E252, E250 |
| 1.10 | Conservazione | A temperatura max di +15°C |
| 1.11 | T.M.C. | Termine Minimo di Conservazione: 90 gg dalla data di confezionamento (in etichetta) |
| 1.12 | Presentazione | Lavato |



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



COD 759	SALAME PICCANTE NOSTRANO	Aggiornato al: 30-03 2015
---------	--------------------------	------------------------------

2	INDICI MICROBIOLOGICI
----------	------------------------------

Carica mesofila totale > 1 x 10⁷ 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)

3	VALORI NUTRIZIONALI MEDI
----------	---------------------------------

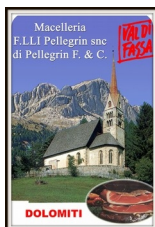
Valore energetico per 100 g di prodotto: 1492 kJ 359 kcal

Grassi	27,0	g	di cui acidi grassi saturi	11	g
Carboidrati	0	g	di cui zuccheri	0	g
Proteine	29,0	g	Sale	4,5	g

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

4	ALLERGENI E OGM
----------	------------------------

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



COD 759	SALAME NOSTRANO PICCANTE	Aggiornato al: 12 05 2015
---------	---------------------------------	------------------------------

5	PARTICOLARITA' PRODUTTIVE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
---	---

Impasto formato da carni magre. Colore rosso e gusto piccante conferito dall'impiego di peperoncino e paprica forte. Leggera affumicatura naturale. Forma ad "U".

Aromatizzazione completamente naturale secondo un'esclusiva ricetta Pellegrin

Prodotto con carni provenienti da suini allevati in Italia.

Utilizzo di colture batteriche starter selezionate internamente in azienda.

6	CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONE
---	-------------------------------------

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

7	ETICHETTATURA
---	----------------------

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 Salame nostrano piccante

Ingredienti in Lingua italiana

Ragione Sociale Macelleria F.lli Pellegrin strada Daniel Zen 5 38039 Vigo di Fassa Tn