



COD VARIO

SALAME SELVAGGINA

Aggiornato al:
19 05 2015



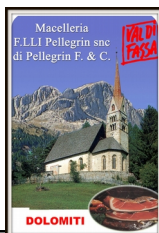
1

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- | | | | |
|------|--------------------|---|--|
| 1.1 | Peso | 800 g cad. | (Prodotto soggetto a calo peso) |
| 1.2 | Lunghezza | 40 cm cad. | |
| 1.3 | Diametro | 3 cm cilindrico | |
| 1.4 | Involucro | Budello naturale Suino
Da togliere prima del consumo | |
| 1.5 | Chiusura involucro | Legato | |
| 1.6 | Legatura | Manuale | |
| 1.7 | Grana Impasto | Grana Media | |
| 1.8 | Stagionatura | > 3 settimane | |
| 1.9 | Ingredienti | Carne di selvaggina da 20 a 40 %, sale, destrosio, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, zucchero, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio. | |
| 1.10 | Conservazione | In ambiente fresco (temperatura max 20°C, umidità relativa tra 70% e 80%) | |
| 1.11 | T.M.C. | Termine Minimo di Conservazione: | 40 gg dalla data di spedizione (indicato sul documento di trasporto) |
| 1.12 | Presentazione | Con muffa - In file da 35/40 pezzi | |



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



COD VARIO	SALAME MIGNON 40 g	Aggiornato al: 19 05 2015
------------------	---------------------------	--------------------------------------

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

Carica mesofila totale > 1 x 10⁷ ufc/g
 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: 1680 kJ 405 kcal

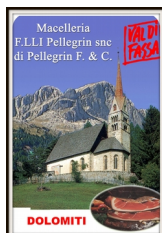
Grassi	33,0	g	di cui acidi grassi saturi	13	g
Carboidrati	0	g	di cui zuccheri	0	g
Proteine	27,0	g	Sale	4,2	g

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

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 VARIO	SALAME SELVAGGINA	Aggiornato al: 19 05 2015
------------------	--------------------------	-------------------------------------

5 PARTICOLARITA' PRODUTTIVE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Macinato a grana fine. Gusto dolce e delicato.

Aromatizzazione completamente naturale secondo un'esclusiva ricetta F.Ili 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 all'occorrenza

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 All'esterno della confezione

7.2 Indicazioni riportate in etichetta

Denominazione Salame Selvaggina

Ingredienti in Italiano

Ragione Sociale Macelleria F.Ili Pellegrin strada Daniel Zen 9 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 SO₂.

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

- Da vendere a peso