

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

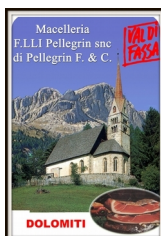


1	CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
---	-------------------------------------

- | | | |
|------------------------|---|--|
| 1.1 Peso | Da 30 a 160 grammi. (Prodotto soggetto a calo peso) | |
| 1.2 Lunghezza | Da 8 a 13 cm. | |
| 1.3 Diametro | Da 15 a 38 mm | |
| 1.4 Involucro | Budello naturale Suino
Da togliere prima del consumo | |
| 1.5 Chiusura involucro | Legato o attorcigliato | |
| 1.6 Legatura | Manuale | |
| 1.7 Grana Impasto | Grana varia a seconda del prodotto | |
| 1.8 Stagionatura | > 1 settimana | |
| 1.9 Ingredienti | Per selvaggina e manzo dal 25 al 40 % il resto 100% maiale.acidoascorbico 300 e 301, Destrosio,potassio nitrito,sodio nitrato.Aromatizzate con fumo di faggio | |
| 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 | Colore ambrato scuro | |



(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>
------------------	---	--------------------------------------

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

Carica mesofila totale > 1×10^7 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
----------	---------------------------------

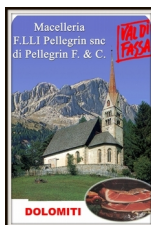
Valore energetico per 100 g di prodotto: 1680 kJ 405 kcal

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

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

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

<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>		



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

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

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

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 *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 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*