

DENOMINAZIONE COMMERCIALE					
SALAME NOSTRANO					
INGREDIENTI					
Carne di suino, Sale, Latte scremato in polvere, Spezie, Aromi Naturali, Lattosio, Destrosio, Antiossidante : E300-E301 Conservante : E 252					
DESCRIZIONE					
Salame stagionato dal peso compreso tra i 500 e i 1500 grammi, con calibro 60 <80 adatto sia alla vendita al pezzo che per quella al taglio, di gusto dolce si presenta molto magro e a grana grossa.					
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI			
Carica Mesofila Totale(CMT)	<5 x 10 ⁵ ufc./g	Valore Energetico in 100gr di prodotto		1274 Kj – 304 Kcal	
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g	Proteine		13,2%	
E.coli	<50 ufc/g	Grassi Totali		27,9%	
Staphilococcus coagulasi '+'	assente	Acidi grassi saturi		10,6%	
Coliformi totali	<10 ufc/g	Carboidrati		<0,1%	
Salmonella spp.	Assente in 25 g	Zuccheri		<0,1 %	
Listeria monocytogenes quantva	0	Sale		4,46%	
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE		pH		5,3 ± 3	
ODORE	Tipico del salame italiano ,dolce .	Umidità (%)		33 ± 3	
COLORE	Rosso brillante (parte magra) Bianco perlaceo (parte grassa) .	aw (acqua libera)		0,89± 0,02	
SAPORE	Dolce intenso al palato , speziata con sale , pepe e aglio .	Nitriti e Nitrati(mg/kg)		Entro i Limiti di Legge	
STRUTTURA	Consistente e ottima coesione al taglio .				
INFORMATIVA GENERALE					
	SALAME NOSTRANO ½ sottovuoto CAL. 60	SALAME NOSTRANO ½ CAL. Pacco 6x	SALAME NOSTRANO INTERO CAL. 60	SALAME NOSTRANO INTERO CAL. 80/100	
PEZZATURA MEDIA	0,450 kg	0,450 kg	0,900 kg	1,200 kg	
PEZZI	1	6	1	1	
CODICE ART.	S	S	S	S	
STAGIONATURA	Circa 25 gg	Circa 25 gg	Circa 25 gg	Circa 30 gg	
BUBELLO	Sintetico	Sintetico	Sintetico	Sintetico	
GRANA UNIFORME	Grossa	Grossa	Grossa	Grossa	
LEGATURA	Clips e spago	Clips e spago	Clips e spago	Clips e spago	
MODALITA' DI VENDITA	Sottovuoto	atm	atm	atm	
SHELF-LIFE	180 gg	180 gg	180 gg	180 gg	
CONSERVAZIONE / C°	Vedi Etichettatura / T < 4°	Vedi Etichettatura / T < 4°	Vedi Etichettatura / T < 4°	Vedi Etichettatura / T < 4°	
TIPOLOGIA IMBALLAGGIO	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone	
PESO MEDIO CARTONE	5/10/15/20 KG	10/15/20 KG	10/20 KG	10/20 KG	
PEZZI PER CARTONE	12/24/36/60	12/18/30	15/30	12/24	
VENDITA	Peso variabile	Peso variabile	Peso variabile	Peso variabile	
N. CARTONI PER RIPIANO	8/8/4/4	8/4/4	4/4	4/4	
N. RIPIANI PER PALLETT	10/5/5/5	5/5/5	10/5	10/5	
N. CARTONI PER PALLETT	80/40/20/20	40/20/20	40/20	40/20	
INFORMAZIONI ETICHETTATURA					
Logo, Dati aziendali, Denominazione di vendita, Ingredienti, Lotto di produzione, Approval Number CE, Da vendersi a peso, TMC, Modalità di conservazione.					
INFORMAZIONI GENERALI					
<i>Nota: Valori medi per 100 grammi di prodotto. I valori indicati si riferiscono solo ed esclusivamente a valori medi ottenuti su cinque lotti di produzione sottoposti ad analisi fisico-chimico-microbiologico.</i>					
SOSTANZE ALLERGENICHE					
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale orzo, avena, farro, karmut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;	NO	Frutta a guscio, cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoensis Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (pistaccia vera), noci del Queensland (Macadamia temifolia) e prodotti derivati;			NO
Crostacei e prodotti derivati;	NO	Sedano e prodotti derivati;			NO
Uova e prodotti derivati;	NO	Senape e prodotti derivati;			NO
Pesce e prodotti derivati;	NO	Semi di sesamo e prodotti derivati;			NO
Arachidi e prodotti derivati;	NO	Anidride solforosa e solfiti in concentrazion superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2.			NO
Soia e prodotti derivati;	NO	Lupini e prodotti derivati.			NO
Latte e prodotti derivati(compreso il lattosio)	SI	Molluschi e prodotti derivati.			NO