

Scheda Tecnica di prodotto

SALAME AL VINO - sottovuoto



Dati generali

Denominazione Commerciale	Salame al vino - a metà sottovuoto
Denominazione legale	Insaccato stagionato fermentato (carne suina)
Origine della carne	Italia
Codice Articolo	SALVINSV
Codice EAN	2747365
Peso medio per pezzo	0,20 Kg
Diametro	40 mm
Lunghezza	170 mm
Stagionatura	60 giorni circa
Budello	Sintetico
Modalità di Conservazione	Conservare in ambiente fresco e asciutto max +25°C. Conservare in frigorifero dopo l'apertura.
Shelf life	3 mesi dal confezionamento (in condizioni ottimali di conservazione)

Destinazione e modalità d'uso

Destinazione e modalità d'uso

Alimento destinato a consumatori di qualsiasi fascia di età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Da consumarsi tal quale o in preparazioni gastronomiche, previa rimozione del budello.

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Salume tipico toscano con parti magre e grasse ben distinte (lardellato).
Colore	Colore rosso di lunga durata dopo il taglio
Consistenza	Sua propria, con la caratteristica fetta compatta
Sapore	Deciso, di facile digeribilità

Ingredienti

Carne di suino, grasso di suino, sale, vino rosso (3%), zuccheri: destrosio, saccarosio. Spezie, aromi naturali. Antiossidanti: E300, E331. Conservanti: E252, E250.

Allergeni

Allergene	Presenza	Origine	Assenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati			X
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o mg/l espressi come SO2			X
Lupino e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

Valori Nutrizionali Medi per 100 g. di Prodotto

Nutriente	Valore	U.M.
Energia	1540	kJ
Energia	371	kcal
Grassi	28	g
di cui acidi grassi saturi	11	g
Carboidrati	1,0	g
di cui zuccheri	1,0	g
Proteine	25	g
Sale	4,2	g

Controlli

Controllo contaminanti chimici (Pb, Cd, Diossine e PCB) Conforme al Reg. (UE) 1881/2006 e s.m.i

Controllo residui farmacologici Conforme al Reg. (UE) 37/2010 e s.m.i.

Controllo residuo fitosanitari Conforme al Reg. (UE) 396/2005 e s.m.i.

Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	Limiti	Metodi
E.Coli	<100 UFC/g	ISO 16649-2:2001
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g	UNI EN ISO 6888-1:2018 / ISO 6888-2:2021
Salmonella spp.	non rilevabile/25g	UNI EN ISO 6579-1:2020
Listeria monocytogenes	<100 UFC/g	UNI EN ISO 11290-1:2017

Profilo Chimico

Parametro	Valore
pH	<7
Aw	<0.92



Scheda Tecnica di prodotto

SALAME AL VINO - sottovuoto

MG 07 rev.1 del 01/08/2017
Rev. 0 del 29/03/2023

Dati Logistici

Imballaggio Primario	Espositore in cartone idoneo al contatto con alimenti
Imballaggio Secondario	Cartone
Pezzi per cartone	4 espositori da 20 pezzi ciascuno
Misure Cartone in mm (BxHxP)	550x270x380
Peso Lordo Medio a Cartone	17,86 kg
Tara cartone	1,86 kg
Numero cartoni/strato	4
Numero strati/pallet	4
Numero cartoni /pallet	16
Tipo di Pallet	EPAL 1200X800 mm, peso 22 kg circa
Protezione pallet	Film estensibile in plastica

Disposizioni di Legge

HACCP	Conforme al Reg. CE n° 852 - 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni
Tracciabilità	Conforme al Reg. CE n° 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni
OGM	L'azienda non utilizza ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati

Certificazioni e Autorizzazioni

Bollo CEE	IT 1184/LP
Standard	BRC/IFS
Prontuario AIC	Presente nell'ultima edizione del Prontuario degli Alimenti dell'Associazione Italiana Celiachia consultabile on-line (http://www.celiachia.it/DIETA/prontuario/accesso_prontuario_online.aspx?SS=185&M=428) o tramite App AIC Mobile (http://www.celiachia.it/DIETA/dieta.aspx?SS=185&M=500)