

	SCHEDA TECNICA  <i>Salame corallina</i>	Sicani'
	Ed. n. 1 del 10/05/2023	

## ***CARATTERISTICHE GENERALI***

### **INGREDIENTI:**

- Carne di suino (origine CE),
  - Sale,
  - Aromi,
  - Destrosio,
  - Saccarosio,
  - Antiossidanti: E300,
  - Conservanti: E252 – E250,
  - Aromatizzanti di affumicatura.
- Contiene zuccheri. Budello non edibile.

**PEZZATURA:** circa 600 g

**ALLERGENI:** R.CE 1169/2011 (Prodotto in stabilimento che usa “frutta a guscio”)

ALLERGENI	Nel prodotto		Nello stabilimento	
	Presenza	Assenza	Presenza	Assenza
Cereali contenente glutine e prodotti derivati		X		X
Crostacei e prodotti derivati		X		X
Uova e prodotti derivati		X		X
Pesce e prodotti derivati		X		X
Arachidi e prodotti derivati		X		X
Soia e prodotti derivati		X		X
Latte e prodotti derivati		X		X
<b>Frutta a guscio (PISTACCHIO)</b>		X	<b>X</b>	
Sedano e prodotti derivati		X		X
Senape e prodotti derivati		X		X
Sesamo e prodotti derivati		X		X
Anidride solforosa e Solfiti		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

	SCHEDA TECNICA  <i>Salame corallina</i>	Sicani'
	Ed. n. 1 del 10/05/2023	

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**  
 SECONDO IL DECRETO LEGISLATIVO 16 febbraio n. 77 e s.m. e i.

<i>Valori medi su 100 g</i>		
VALORE ENERGETICO	Kcal kJ	
PROTEINE	g	
CARBOIDRATI	g	
di cui: ZUCCHERI	g	
GRASSI	g	
di cui: SATURI	g	
SALE	g	

**ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE**  
*effettuate in autocontrollo sul prodotto*

PARAMETRI CHIMICI	METODO DI ANALISI
AW	ISO 21807:2004
PH	ISO 2917:1999
Nitrati	Rapporti Istisan 96/34 pag. 176
Nitriti	Rapporti Istisan 96/34 pag. 176

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	METODO DI ANALISI
Conta Colonia a 30°C	ISO 4833:2003
Listeria monocytogenes	UNI EN ISO 11290-1:2005
Salmonella	UNI EN ISO 6579:2008

Laboratorio di Analisi: ACCREDIA N. 1135

C/da Piano Croce, snc - 98060 Sant'Angelo di Brolo (ME)  
 P.IVA – CF. 03285520833  
 Tel. 0941/560121 – info@salumificiocaputo.com

	SCHEDA TECNICA  <i>Salame corallina</i>	Sicani'
	Ed. n. 1 del 10/05/2023	

### **CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco e asciutto

### **SCADENZA**

Dalla data di produzione 210 gg

Dalla data di consegna: minimo 120 gg

### **CODICE EAN**

<b>CONFEZIONAMENTO</b>	<b>CODICE EAN</b>
SFUSA	

### **IMBALLO**

<i>Codice prodotto</i>	<i>Confezionamento</i>	<i>Pezatura circa</i>	Imballo n. 1 mm 386 x 285 x 120	
			Pz per crt	Peso crt
717	Sfusa	Kg 0,600	6	Kg 4,200

### **PALLETTIZZAZIONE**

	<b>Imballo N. 1</b>
Tipologia pallet	Eur-Epal
Dimensioni pallet	mm 1200 x 800
N° cartoni per strato	10
N° strati per pallet	6
<b>Totale cartoni pallet</b>	<b>60</b>

C/da Piano Croce, snc - 98060 Sant'Angelo di Brolo (ME)

P.IVA – CF. 03285520833

Tel. 0941/560121 – info@salumificiocaputo.com