

	SCHEDA TECNICA  <i>Salame dei Nebrodi al pepe nero</i>	I TIPICI
	Ed. n. 1 del 01/05/2022	

## **CARATTERISTICHE GENERALI**

**DESCRIZIONE:** prodotto con carni italiane, tagliate a punta di coltello insaporite con aromi naturali e lardello di suino nero dei Nebrodi come vuole la tradizione.

### **INGREDIENTI:**

- Carne di suino 80% (origine IT),
- Lardello di suino nero dei Nebrodi 20% (origine IT- SICILIA),
- Sale,
- Aromi e spezie
- Destrosio,
- Conservanti: E252 (nitrito di potassio).

**Contiene zuccheri** (BUDELLO NON EDIBILE)

**PEZZATURA:** peso fisso 200 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	X	
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

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 dei Nebrodi al pepe nero</i>	I TIPICI
	Ed. n. 1 del 01/05/2022	

**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	355
	kJ	1478
PROTEINE	g	31,8
CARBOIDRATI	g	1,4
di cui: ZUCCHERI	g	1,4
GRASSI	g	24,7
di cui: SATURI	g	6,8
SALE	g	3,3

**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	<b>I TIPICI</b>
	<i>Salame dei Nebrodi al pepe nero</i>	
Ed. n. 1 del 01/05/2022		

### **CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco e asciutto

### **SCADENZA**

Dalla data di produzione: 240 gg

Dalla data di consegna: minimo 150 gg

### **CONFEZIONAMENTO**

<b>Imballo primario</b>	Busta
<b>Imballo secondario</b>	Pacchetto

### **CODICE EAN**

<b>EAN</b>
8055742010444

### **IMBALLO**

<i>Codice prodotto</i>	Cartone espositore	
	Pz per crt	Peso netto crt
703	18	Kg 3,600

### **PALLETTIZZAZIONE**

Tipologia pallet	Eur-Epal
Dimensioni pallet	mm 1200 x 800
N° cartoni per strato	12
N° strati per pallet	6
<b>Totale cartoni pallet</b>	<b>72</b>

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

P.IVA – CF. 03285520833

Tel. 0941/560121 – info@salumificiocaputo.com