

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

CARATTERISTICHE GENERALI

DESCRIZIONE: Carne italiana, lardello di suino nero dei Nebrodi e peperoncino di prima qualità lavorati con metodo artigianale, per un salame dal gusto irresistibilmente piccante.

INGREDIENTI:

- Carne di suino 80% (origine IT),
- Lardello di suino nero dei Nebrodi 20% (origine IT- SICILIA),
- Sale,
- Destrosio,
- Peperoncino (0,50%)
- Aromi e spezie
- Conservanti: E252 (nitrato 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
Frutta a guscio (PISTACCHIO)		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 peperoncino</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	360
	kJ	1496
PROTEINE	g	28,4
CARBOIDRATI	g	1,3
di cui: ZUCCHERI	g	1,3
GRASSI	g	26,8
di cui: SATURI	g	7,8
SALE	g	3,5

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 TIPICI
	<p><i>Salame dei Nebrodi al peperoncino</i></p>	
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

Imballo primario	Busta
Imballo secondario	Pacchetto

CODICE EAN

EAN
8055742010451

IMBALLO

<i>Codice prodotto</i>	Cartone espositore	
	Pz per crt	Peso netto crt
704	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
Totale cartoni pallet	72

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

P.IVA – CF. 03285520833

Tel. 0941/560121 – info@salumificiocaputo.com