

	<p>SCHEDA TECNICA</p> <p><i>Salame S. Angelo IGP</i></p>	<p>I TIPICI</p>
<p>Rev. n. 2 del 01/06/2021</p>		

CARATTERISTICHE GENERALI

DESCRIZIONE: Il Salame S. Angelo IGP è un insaccato di pura carne suina a grana grossa, per la cui produzione vengono utilizzate esclusivamente le parti nobili (prosciutti, filetti, lonze, coppe, spalle, pancette) dei suini di razza Large White, Landrace, Duroc, ben conformati dal peso vivo superiore a 160 kg. Viene insaccato in budello naturale di suino e stagionato per un periodo minimo di 30 giorni per il sottoculinaro e 50 giorni per il cularino.

INGREDIENTI:

- Carne di suino (provenienza ITALIA),
- Sale marino,
- Pepe nero,
- Conservanti: nitrato di potassio (E252)
(BUDELLO NON EDIBILE)



PEZZATURA: CIRCA 500 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

	SCHEDA TECNICA <i>Salame S. Angelo IGP</i>	I TIPICI
	Rev. n. 2 del 01/06/2021	

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	333
	kJ	1385
PROTEINE	g	29,7
CARBOIDRATI	g	1,3
di cui: ZUCCHERI	g	1,3
GRASSI	g	23,2
di cui: SATURI	g	6,1
SALE	g	3,1

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 S. Angelo IGP</i>	I TIPICI
	Rev. n. 2 del 01/06/2021	

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto

SCADENZA

Dalla data di produzione: 240 gg

Dalla data di consegna: minimo 120 gg

CODICE EAN

CONFEZIONAMENTO	CODICE EAN
SFUSO	2 826 676 XXXXX C

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
01	SFUSO	0,500 kg	12	Kg 6

PALLETTIZZAZIONE

	Imballo N. 1
Tipologia pallet	Eur-Epal
Dimensioni pallet	mm 1200 x 800
N° cartoni per strato	8
N° strati per pallet	6
Totale cartoni pallet	48

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

P.IVA – CF. 03285520833

Tel. 0941/560121 – info@salumificiocaputo.com