

Macellazione – Sezionamento – Salumificio



DESIDERI LUCIANO Srl
Via Abruzzi,2 Z.I. Gello- PONTEDERA
Tel. 0587 296450 – Fax 0587 / 296451
Bollo CE: IT 2472 M CE
e mail commerciale@salumidesideri.it

www.SALUMIDESIDERI.IT

Tipo Documento: **SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

Codice interno articolo: **698**

DENOMINAZIONE DI VENDITA: SALAME tipo MILANO pelato s.v.

PRODOTTO: Salame stagionato di puro suino nazionale macinato FINE privato del budello e confezionato sotto vuoto

Provenienza carne suina: NAZIONALE fresca da suini nati, allevati e macellati in Italia

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: temperatura di refrigerazione $T^{\circ} < 7^{\circ} C$

TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE: 6 mesi dalla data di confezionamento

TIPO DI CONFEZIONE sotto vuoto in sacco **SACCO:** da 2 pezzi

PESO MEDIO per SALAME: 5,5 Kg. Circa

DIAMETRO FETTA: 100 **LUNGHEZZA SALAME:** 88 cm circa

IMBALLO: Carton box da 36 confezioni totale 400 kg. Circa

TEMPERATURA DI TRASPORTO: temperatura di refrigerazione $T^{\circ} < 7^{\circ} C$

MODALITA' D'USO: da vendersi a peso

CARATTERISTICHE FISICHE: Forma cilindrica Consistenza pastosa

Colore al taglio rosso e bianco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Odore: gradevole di salame caratteristico

Sapore gradevole

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 grammi di prodotto:

Kj 1465 Kcal 354 Grassi 29 g di cui saturi 12 g Proteine 22 g Carboidrati <0,5 g di cui zuccheri 0 g Sale 3,1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Clostridi s.r. < 50 germi/g Stafilococchi aurei < 200/g Escherichia coli < 200 germi/g

Salmonella spp.: Assente su 25 gr.

Listeria monocytogenes : Assente su 25 gr.

INGREDIENTI:

Carne di Suino ,sale, destrosio,aromi naturali,spezie, saccarosio.

Antiossidante: E301 Conservanti: E252,E250

Allergeni e Ogm in base alle dichiarazioni dei fornitori di materie prime:

OGM non sono utilizzati ingredienti che, in accordo con i Regolamenti CE n. 1829/2003 e 1830/2003, debbano essere etichettati come geneticamente modificati o provenienti da OGM.

Allergeni :non sono presenti negli ingredienti utilizzati o all'interno dello stabilimento sostanze appartenenti all'elenco di quelle definite allergeniche o da esse derivate secondo la Direttiva 2003/89/CE, Allegato III bis; e successive modifiche ed integrazioni introdotte dalla direttiva 2007/68/CE.