



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: **742**

DENOMINAZIONE DI VENDITA: SALAME tipo UNGHERESE 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

IMBALLO: carton box n 36 confezioni- totale di 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 1396 Kcal 336 Grassi 26 g di cui saturi 10g Proteine 25g Carboidrati < 0,5 g di cui zuccheri 0g Sale 3,8 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, saccarosio,aromatizzanti d'affumicatura .

Antiossidante: E301Conservanti: 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.