



Salumificio Galli Remo s.r.l.

Via Milano, 187 - 46019 Cogozzo di Viadana (MN) Tel. 0375 88249 - Fax 0375 790042
galli@galliremo.it - www.galliremo.it

SCHEDA TECNICA

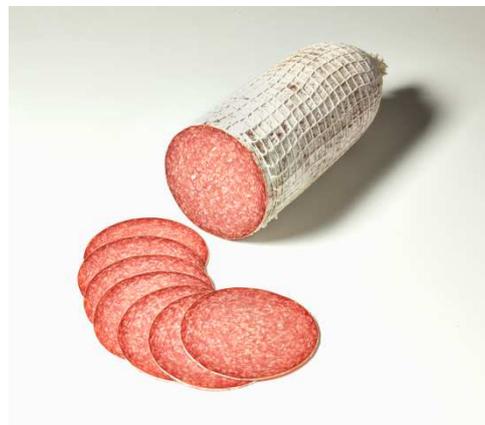
Salame Ungherese pelato s/v



Rev. 3 data 22.01.24

Senza glutine e derivati del latte

Descrizione	Salame di puro suino
Caratteristiche organolettiche	Profumo: delicato, leggermente affumicato
	Sapore: gradevolmente affumicato
	Macinatura: molto fine
	Piccantezza: no
Ingredienti	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, saccarosio, antiossidante: E301, conservanti: E252, E250.
Conservazione	Conservare in frigo fra 0 e +4°C
Data di scadenza	180 giorni dal confezionamento
Origine Carne	UE



Formato	Pelato sottovuoto	Codice prodotto	SALUNGSV
Dimensioni prodotto (lunghezza x diametro)	70 x 9,5 cm	Codice EAN 13	2761608
Peso	5 kg circa	Codice EAN 128	9276160800000
Imballo primario	Sacchetto sottovuoto	Tipo pallet	EPAL
Imballo secondario	Cartonbox	N. cartoni per strato	1
Pezzi per cartone	N° 90	N. strati per pallet	1
Dimensioni esterne cartone	(HxLxP) 85x119x79 cm	Altezza massima pallet	1 m

Valori nutrizionali medi per 100g	Energia:		Caratteristiche microbiologiche e fisiche	
		1439 Kj /	347 kCal	Listeria
	Grassi :	28,3 g	Salmonella	assente
	di cui acidi grassi saturi:	8,8 g	pH	4,9 – 5,8
	Carboidrati:	0 g	aw	< 0,92
	di cui zuccheri:	0 g		
	Fibre:	0 g		
	Proteine:	22,6 g		
<i>conforme all'All. XV del Reg. 1169/11</i>	Sale:	2,8 g		

Allergeni	Il prodotto non contiene allergeni alimentari presenti nella lista dell' Allegato II del Reg. 1169/11
OGM	La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da Organismi Geneticamente Modificati

preparato da: RHACCP
Verificato ed approvato da: RAQ

La presente scheda tecnica può essere soggetta a variazioni