



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

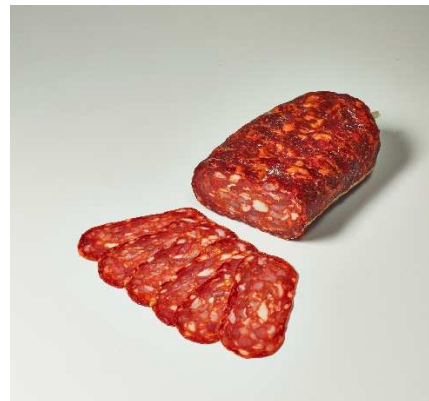
# Spianata Forte pelata s/v



Senza glutine e derivati del latte

Rev. 3 data 22.01.24

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Descrizione</b>                    | Salame di puro suino  |
| <b>Caratteristiche organolettiche</b> | Profumo: tipico   |
|                                       | Sapore: gradevolmente piccante  |
|                                       | Macinatura: grana grossa con grasso ben definito  |
|                                       | Piccantezza: media  |
| <b>Ingredienti</b>                    | Carne di suino, sale, aromi, destrosio, saccarosio, spezie, antiossidante: E301, conservanti: E252, E250. |
| <b>Conservazione</b>                  | Conservare in frigo tra 0° e + 4° C   |
| <b>Data di scadenza</b>               | 180 giorni dal confezionamento  |
| <b>Origine Carne</b>                  | UE  |



|   |                         |                               |               |
|---|-------------------------|-------------------------------|---------------|
| <b>Formato</b>                                    | Pelato sottovuoto       | <b>Codice prodotto</b>        | SPIANFSV      |
| <b>Dimensioni prodotto (lunghezza x diametro)</b> | 50 x 10 cm, schiacciata | <b>Codice EAN 13</b>          | 2715891       |
| <b>Peso</b>                                       | 5 kg circa              | <b>Codice EAN 128</b>         | 9271589100000 |
| <b>Imballo primario</b>                           | Sacchetto sottovuoto    | <b>Tipo pallet</b>            | EPAL          |
| <b>Imballo secondario</b>                         | Cartonbox               | <b>N. cartoni per strato</b>  | 1             |
| <b>Pezzi per cartone</b>                          | N° 90                   | <b>N. strati per pallet</b>   | 1             |
| <b>Dimensioni esterne cartone</b>                 | (HxLxP) 81x119x79 cm    | <b>Altezza massima pallet</b> | 1 m           |

| Valori nutrizionali medi per 100g | Caratteristiche microbiologiche e fisiche |                    |                 |
|-----------------------------------|---|--------------------|-----------------|
|                                   | Energia:                                  | 1399 Kj / 337 kCal | <b>Listeria</b> |
| Grassi :                          | 27,3 g                                    | <b>Salmonella</b>  | assente         |
| di cui acidi grassi saturi:       | 9,2 g                                     | <b>pH</b>          | 4,9 – 5,8       |
| Carboidrati:                      | 0 g                                       | <b>aw</b>          | < 0,92          |
| di cui zuccheri:                  | 0 g                                       |                    |                 |
| Fibre:                            | 0 g                                       |                    |                 |
| Proteine:                         | 22,4 g                                    |                    |                 |
| Sale:                             | 2,47 g                                    |                    |                 |

conforme all'All. XV del Reg. 1169/11

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Allergeni</b> | Il prodotto non contiene allergeni alimentari presenti nella lista dell' Allegato II del Reg. 1169/11             |
| <b>OGM</b>       | 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