

SCHEMA TECNICA  
**Affettato Selezione**

**Dati generali**

<b>Nome in fattura</b>	<b>AFF. SELEZIONE 110g ct-8pz-CULATTA-SALAME-COPPA</b>
<b>Codice prodotto</b>	200036
<b>GTIN pezzo (peso fisso)</b>	8002974041340
<b>Nomenclatura doganale</b>	02101981

**Descrizione del prodotto**

- Ingredienti** Culatta: carne di suino (Origine Italia), sale. Salame Gentile: carne di suino (Origine Italia), sale, destrosio, spezie, aromi naturali, vino, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio, nitrito di potassio). Coppa Rinomata: carne di suino (Origine Italia), sale, destrosio, antiossidante (ascorbato di sodio), conservanti (nitrito di sodio, nitrito di potassio).
- Caratteristiche qualitative** Tre salumi per intenditori. **Culatta:** dal cuore del prosciutto nasce un salume prestigioso. **Salame Gentile:** tutta la tradizione; affettato come una volta; dolce e tenero. **Coppa Rinomata:** stagionata per oltre 6 mesi in umida cantina; una rara prelibatezza.

**Caratt. tecniche medie**

<b>Confezione</b>	atmosfera protettiva
<b>Temperatura di conservazione consigliata</b>	+1°C/ +4°C
<b>Stagionatura</b>	Salame: 35 giorni; Coppa: 6 mesi; Culatta: 12 mesi.

**Proprietà organolettiche**

<b>Aspetto esterno</b>	fette sovrapposte
<b>Gusto</b>	dolce con leggera speziatura
<b>Odore</b>	delicato, leggera speziatura
<b>Colore</b>	magro rosso rubino, grasso bianco-rosato

<b>Peso medio</b>	<b>Diametro</b>	<b>Altezza</b>	<b>Larghezza</b>	<b>Lunghezza</b>	<b>TMC standard</b>
110 g		2 cm	15,5 cm	21,5 cm	75 giorni dal confezionamento

SCHEMA TECNICA  
Affettato Selezione

**Pallettizzazione****Imballaggio**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet	Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
7	18	126	8	0,09X0,534X0,234	8002974041333

**Parametri chimici****Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Grassi (g)	26
Acidi grassi saturi (g)	10
Proteine (g)	28
Carboidrati (g)	< 0,5
Zuccheri (g)	< 0,5
Sale (g)	4,0
Valore energetico (kcal)	348
Valore energetico (kJ)	1447
Aw	< 0,94

Parametri	Valori medi
E. Coli ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Reg. CE 2073/2005

**SCHEMA TECNICA**  
**Affettato Selezione**

**Allergeni**

<b>Sostanza</b>	<b>Presenza</b>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti	NO
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

**Disposizioni di legge****HACCP**

Tracciabilità

**OGM**

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM
- non deriva da OGM
- non contiene materiale derivato da OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

**Imballaggi**

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

**Etichettatura**

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

**Nota**

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

**Indirizzo****VILLANI S.P.A.**

Via Eugenio Zanesi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361