

SCHEDA TECNICA
Salamino al Barolo



Dati generali

Nome in fattura	SAL. AL BAROLO SV 240g-crt10pz
Codice prodotto	047037
EAN pezzo (peso variabile)	2645457
Nomenclatura doganale	16010091



Descrizione del prodotto

- Ingredienti** Carne di suino, vino Barolo 3%, sale, destrosio, zucchero, spezie, aromi naturali, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio).
- Caratteristiche qualitative** **QUALITÀ:** carni di puro suino selezionate, a cui si aggiunge vino Barolo.
SPEZIE E AROMI: Barolo DOCG
SAPORE: la fragranza del Barolo arricchisce il salamino rendendolo caratteristico sia per profumo che per sapore, senza dominare sull'appetitosità della carne.

SCHEMA TECNICA
Salamino al Barolo

Caratt. tecniche medie

Confezione	sottovuoto
Temperatura di conservazione consigliata	al fresco
Stagionatura	29 giorni
Macinatura	medio-fine

Proprietà organolettiche

Aspetto esterno	cilindrico
Gusto	appetitoso con retrogusto di vino barolo
Odore	delicatamente aromatizzato al vino barolo
Colore	rosso bruno con lardellatura bianco perlacea
Budello	naturale

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
0,24 kg	5 cm			17 cm	150 giorni da confezionamento

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
12	10	120	10	0,135X0,205X0,355	8002974027873

Parametri chimici

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	38
Grassi (g)	28
Acidi grassi saturi (g)	11,2
Proteine (g)	27
Carboidrati (g)	1
Zuccheri (g)	1
Sale (g)	4
Valore energetico (kcal)	364
Valore energetico (kJ)	1515
Aw	0,91
pH	5,4

Parametri microbiologici

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	> 10 ⁷
E. Coli ufc/g	< 10 ²
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 ²
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 ²
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Reg. CE 2073/2005

SCHEMA TECNICA
Salamino al Barolo

Allergeni

Sostanza	Presenza
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 Zanasi, 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