

SCHEMA TECNICA
Salame al peperoncino calabro



Dati generali

Nome in fattura	SALAME PEPERONCINO CALABRO SV 240G-CT10PZ
Codice prodotto	047109
Nomenclatura doganale	16010091



Descrizione del prodotto

Ingredienti carne di suino, sale, peperoncino calabro 0,4%, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali, aromi, vino, antiossidante (ascorbato di sodio), conservanti (nitrito di sodio, nitrato di potassio).

Caratteristiche qualitative **QUALITÀ:** carni di suino selezionate, cui si aggiunge peperoncino calabro frantumato.

SAPORE: la piccantezza del peperoncino arricchisce il salamino senza risultare forte al palato, per un risultato stuzzicante ma equilibrato.

Caratt. tecniche medie

Confezione	sottovuoto
Temperatura di conservazione consigliata	al fresco
Stagionatura	28 giorni
Macinatura	medio-fine

Peso medio	Diametro	Altezza
0,24 kg	5 cm	

Proprietà organolettiche

Aspetto esterno	cilindrico
Gusto	piccante e appetitoso
Profumo	deciso
Colore	rosso bruno con lardellatura bianco perlacea
Budello	naturale

Larghezza	Lunghezza	TMC standard
	17 cm	150 giorni da confezionamento

SCHEMA TECNICA

Salame al peperoncino calabro**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	8002974042743

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	39
Grassi (g)	28
Acidi grassi saturi (g)	11
Proteine (g)	30
Carboidrati (g)	1,0
Zuccheri (g)	1,0
Sale (g)	3,9
Valore energetico (kcal)	376
Valore energetico (kJ)	1563
Aw	0,91
pH	5,3

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
Salame al peperoncino calabro

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