

SCHEMA TECNICA
Salame Fiocco

**Dati generali**

Nome in fattura	FIOCCO DELICATO 3,5 kg-ct1pz
Codice prodotto	056001
EAN pezzo (peso variabile)	2242642
Nomenclatura doganale	16010091

**Descrizione del prodotto**

Ingredienti Carne di suino, sale, destrosio, zucchero, spezie, aromi naturali, vino, antiossidante (ascorbato di sodio), conservanti (nitrito di sodio, nitrato di potassio).

Caratteristiche qualitative **QUALITÀ:** preparato con solo carni pregiate di suino italiano. Un salame di prosciutto a ridotto contenuto di grasso. Ricetta tipica Villani. Delicato e dolce, dal gusto inconfondibile di prosciutto. Ideale da gustare come un carpaccio con verdure fresche o grigliate.

Caratt. tecniche medie**Proprietà organolettiche**

Confezione	sfuso		Aspetto esterno	forma di prosciutto, infarinato	
Temperatura di conservazione consigliata	4°C / 10°C		Gusto	dolcissimo e appetitoso	
Stagionatura	28 giorni		Profumo	delicato	
Macinatura	medio-grossa		Colore	magro rosso rosato con leggere venature di grasso	
			Budello	artificiale	
Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
3,5 kg	23 cm	10 cm		24 cm	90 giorni dal 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
10	10	100	1	0,132X0,27X0,28	8002974013316

SCHEMA TECNICA
Salame Fiocco

Parametri chimici

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	54
Grassi (g)	16
Acidi grassi saturi (g)	6,4
Proteine (g)	24
Carboidrati (g)	0,5
Zuccheri (g)	0,5
Sale (g)	3,3
Valore energetico (kcal)	242
Valore energetico (kJ)	1009
Aw	0,95
pH	5,3

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

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

SCHEMA TECNICA

Salame Fiocco

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