

SCHEMA TECNICA  
Salame 'Nduja



## Dati generali

<b>Nome in fattura</b>	<b>'NDUJA vasetto 180g -ct12pz</b>
<b>Codice prodotto</b>	061004
<b>GTIN pezzo (peso fisso)</b>	8002974032058
<b>Nomenclatura doganale</b>	16010091



## Descrizione del prodotto

**Ingredienti** 'Nduja 96% (grasso di suino 42%, carne di suino 30%, peperoncino 25%, sale 3%), olio di oliva 4%.

**Caratteristiche qualitative** **QUALITÀ**: prodotta seguendo l'antica ricetta, solo carni suine e peperoncino (1/4 piccante e 3/4 dolce). L'impasto così composto, viene poi insaccato in budello naturale legato a mano. Seguono infine le fasi di asciugatura e stagionatura per almeno 40 giorni.

**SAPORE**: morbidezza e scioglievolezza della carne unita al profumo e persistenza del peperoncino, per una gradevole piccantezza.

## Caratt. tecniche medie

## Proprietà organolettiche

<b>Confezione</b>	barattolo
<b>Temperatura di conservazione consigliata</b>	al fresco
<b>Stagionatura</b>	minimo 40 giorni

<b>Aspetto esterno</b>	vasetto in vetro
<b>Gusto</b>	gradevolmente piccante
<b>Profumo</b>	deciso
<b>Colore</b>	rosso intenso

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
180 g					30 mesi dal confezionamento

SCHEDA TECNICA  
Salame 'Nduja

**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
14	8	112	12	0,1X0,275X0,215	8002974032041

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

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	3
Grassi (g)	50
Acidi grassi saturi (g)	23
Proteine (g)	20
Carboidrati (g)	0,3
Zuccheri (g)	0
Sale (g)	2,2
Valore energetico (kcal)	532
Valore energetico (kJ)	2199
Aw	0,90
pH	4,8

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	-
E. Coli ufc/g	< 10 ufc/g
Coliformi Fecali ufc/g	-
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 ufc/g
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	<10 ufc/g

**SCHEMA TECNICA**  
**Salame 'Nduja**

**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 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