

SCHEMA TECNICA
Salame 'Nduja



Dati generali

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

Confezione	barattolo
Temperatura di conservazione consigliata	al fresco
Stagionatura	minimo 40 giorni

Aspetto esterno	vasetto in vetro
Gusto	gradevolmente piccante
Profumo	deciso
Colore	rosso intenso

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

SCHEMA 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

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