

SCHEMA TECNICA
Salame Fiocco affettato

**Dati generali**

Nome in fattura	AFF. SAL. FIOCCO 110g-ct8pz FIOCCO
Codice prodotto	062014
GTIN pezzo (peso fisso)	8002974026262
Nomenclatura doganale	16010091

**Descrizione del prodotto**

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

Caratteristiche qualitative Preparato con solo carni pregiate di suino italiano. Un salame sano e leggero, a ridotto contenuto di grassi. 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	atmosfera protettiva	Aspetto esterno	fette sovrapposte		
Temperatura di conservazione consigliata	1°C / 4°C	Gusto	dolce		
Stagionatura	minimo 60 giorni	Odore	delicato		
Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
110 g		2 cm	21 cm	25,5 cm	90 giorni da confezionamento
					Colore
					magro rosso rubino, grasso bianco-rosato

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
7	18	126	8	0,09X0,534X0,234	8002974026170

SCHEMA TECNICA
Salame Fiocco affettato

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 affettato

Disposizioni di legge

HACCP

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

Tracciabilità

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

OGM

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