

SCHEMA TECNICA Salame Strolghino



Dati generali

Nome in fattura	STROLGHINO SV 160g -ct10pz
Codice prodotto	066008
EAN pezzo (peso variabile)	2592463
Nomenclatura doganale	16010091



Descrizione del prodotto

- Ingredienti** Carne di suino, sale, destrosio, zucchero, pepe, aglio, vino, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio, nitrato di potassio).
- Caratteristiche qualitative** Preparato utilizzando solo carni di suino italiano, ottenute dalle rifilature magre della culatta e del fiocco di prosciutto, nel rispetto della ricetta originale.
- SPEZIE E AROMI:** pepe nero macinato finissimo, aglio fresco e vino bianco secco.
- SAPORE:** una golosa specialità dal sapore delicato e dolce, da gustare tenera.

SCHEMA TECNICA
Salame Strolghino

Caratt. tecniche medie**Proprietà organolettiche**

Confezione		sottovuoto		Aspetto esterno		cilindrico irregolare	
Temperatura di conservazione consigliata		al fresco		Gusto		dolce e delicato	
Stagionatura		21 giorni		Profumo		delicato	
Macinatura		medio-fine		Colore		magro rosso rubino con lardellatura bianco perlacea	
Budello						naturale	
Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard		
160 g	4 cm			24 cm	150 giorni da 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
14	10	140	10	0,14X0,185X0,285	8002974028436

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	36
Grassi (g)	31
Acidi grassi saturi (g)	12
Proteine (g)	28
Carboidrati (g)	< 0,5
Zuccheri (g)	< 0,5
Sale (g)	3,5
Valore energetico (kcal)	393
Valore energetico (kJ)	1632
Aw	0,905
pH	6

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 Strolghino

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