

SCHEMA TECNICA
Salame Vesuvio



Dati generali

Nome in fattura	SALAME VESUVIO 0,8kg-ct4pz VESUVIO
Codice prodotto	085002
Nomenclatura doganale	16010091



Descrizione del prodotto

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

Caratteristiche qualitative **QUALITÀ:** carni pregiate di suino italiano. Sublimazione della tradizione napoletana.

SPEZIE E AROMI: vino bianco Corvo, pepe in grani.

SAPORE: prodotto unico, dal gusto tipico e inconfondibile

Caratt. tecniche medie

Proprietà organolettiche

Confezione	sfuso	Aspetto esterno	cilindro, rosso scuro lavato		
Temperatura di conservazione consigliata	al fresco	Gusto	dolcissimo, valorizzato da vino e leggero retrogusto di fumo		
Stagionatura	35 giorni	Odore	delicatamente affumicato		
Macinatura	molto grossa, a punta di coltello	Colore	uniforme, rosso rubino con grasso bianco perlaceo		
		Budello	naturale		
Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
0,8 kg	cm 8			cm 35	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
12	12	144	4	0,135X0,205X0,355	8002974013637

SCHEMA TECNICA
Salame Vesuvio

Parametri chimici

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	49
Grassi (g)	21
Acidi grassi saturi (g)	8,0
Proteine (g)	30
Carboidrati (g)	< 0,5
Zuccheri (g)	< 0,5
Sale (g)	4,0
Valore energetico (kcal)	311
Valore energetico (kJ)	1296
Aw	0,93
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 Vesuvio

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