

SCHEMA TECNICA

Salamella

**Dati generali**

Nome in fattura	SALAMELLA 0,5kg pc6pz-ct1pc
Codice prodotto	094009
Nomenclatura doganale	16010091

**Descrizione del prodotto**

Ingredienti	Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali, vino, antiossidante (ascorbato di sodio), conservanti (nitrito di sodio, nitrato di potassio).
Caratteristiche qualitative	QUALITÀ: carni di puro suino selezionate. SPEZIE E AROMI: vino e pepe nero spezzato. SAPORE: conserva la fragranza e il sapore del salame tradizionale emiliano dolce.

Caratt. tecniche medie**Proprietà organolettiche**

Confezione	sfuso		Aspetto esterno	forma a ferro di cavallo	
Temperatura di conservazione consigliata	al fresco		Gusto	dolce	
Stagionatura	24 giorni		Profumo	delicatamente appetitoso	
Macinatura	media		Colore	magro rosso rubino con lardellatura bianco perlaceo	
Budello			Budello	naturale	
Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
pacco 6 pezzi (0,5 kg cad) cartone da 1 pacco	4,5 cm			40 cm	150 giorni da confezionamento

SCHEMA TECNICA

Salamella**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
8	13	104	1	0,135X0,3X0,4	8002974018632

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	41
Grassi (g)	24
Acidi grassi saturi (g)	9
Proteine (g)	23
Carboidrati (g)	1
Zuccheri (g)	1
Sale (g)	4
Valore energetico (kcal)	328
Valore energetico (kJ)	1364
Aw	0,91
pH	5,2

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	Assente

SCHEMA TECNICA

Salamella**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