

SCHEMA TECNICA  
Salame Cacciatore DOP



### Dati generali

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Nome in fattura</b>       | <b>SALAME CACC.FILZE 300g-ct8pz</b> |
| <b>Codice prodotto</b>       | 113022                              |
| <b>Nomenclatura doganale</b> | 16010091                            |



### Descrizione del prodotto

**Ingredienti** Carne di suino, sale, destrosio, zucchero, aglio, pepe, vino, antiossidante (ascorbato di sodio), conservanti (nitrito di sodio, nitrato di potassio).

**Caratteristiche qualitative** **QUALITÀ:** carni selezionate da suini nati e allevati in Italia, secondo le prescrizioni dei disciplinari dei prosciutti crudi tutelati. Prodotto nel rispetto del disciplinare del Salame Cacciatore D.O.P. Il salame è caratterizzato dalla morbida texture e da un sapore tipicamente dolce e delicato, grazie all'aggiunta di vino bianco secco e pepe nero macinato finemente.

**SPEZIE E AROMI:** Vino bianco secco e pepe nero macinato finemente.

**SAPORE:** Salame da asporto dolce e delicato, dalla morbida texture.

### Caratt. tecniche medie

|   |            |
|---|------------|
| <b>Confezione</b>                               | sfuso      |
| <b>Temperatura di conservazione consigliata</b> | al fresco  |
| <b>Stagionatura</b>                             | 25 giorni  |
| <b>Macinatura</b>                               | medio-fine |

### Proprietà organolettiche

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Aspetto esterno</b> | cilindrico leggermente incurvato e infarinato        |
| <b>Gusto</b>           | dolce e appetitoso                                   |
| <b>Profumo</b>         | delicato   |
| <b>Colore</b>          | magro, rosso rubino con lardellatura bianco perlacea |
| <b>Budello</b>         | naturale   |

SCHEMA TECNICA  
**Salame Cacciatore DOP**

| Peso medio | Diametro | Altezza | Larghezza | Lunghezza | TMC standard                   |
|------------|----------|---------|-----------|-----------|--------------------------------|
| 0,300 kg   | 6 cm     |         |           | 14 cm     | 120 giorni dal 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                       | 10           | 120                       | 8                        | 0,135X0,205X0,355  | 8002974018724 |

**Parametri chimici****Parametri microbiologici**

| Parametro                | Valori medi per 100 g di prodotto |
|--------------------------|-----------------------------------|
| Umidità (g)              | 40                                |
| Grassi (g)               | 27                                |
| Acidi grassi saturi (g)  | 11                                |
| Proteine (g)             | 28                                |
| Carboidrati (g)          | <0,5                              |
| Zuccheri (g)             | <0,5                              |
| Sale (g)                 | 3,7                               |
| Valore energetico (kcal) | 357                               |
| Valore energetico (kJ)   | 1484                              |
| Aw                       | 0,92                              |
| pH                       | 5,6                               |

| Parametri                      | Valori medi       |
|--------------------------------|-------------------|
| Carica Mesofila Totale ufc/g   | > 10 <sup>7</sup> |
| E. Coli ufc/g                  | < 10 <sup>2</sup> |
| Coliformi Fecali ufc/g         | < 10 <sup>2</sup> |
| Stafilococcus aureus ufc/g     | < 10 <sup>2</sup> |
| Salmonella spp. in 25 g        | Assente           |
| Listeria Monocytogenes in 25 g | Reg. CE 2073/2005 |

**SCHEMA TECNICA**  
**Salame Cacciatore DOP**

**Allergeni**

| <b>Sostanza</b>  | <b>Presenza</b> |
|--|-----------------|
| 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