

SCHEMA TECNICA
Salame Settecorde



Dati generali

Nome in fattura	SALAME SETTECORDE 1kg-ct2pz
Codice prodotto	154001
Nomenclatura doganale	16010091



Descrizione del prodotto

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

Caratteristiche qualitative salame preparato con tagli nobili: spalla, prosciutto e pancetta. L'impasto, condito con sale, pepe nero in grani e aglio fresco macerato nel vino rosso, viene lasciato riposare per una notte intera, come da tradizione contadina. Si procede con l'insacco in budello naturale, la legatura a mano e infine la lenta stagionatura per almeno 45 giorni.

Caratt. tecniche medie

Proprietà organolettiche

Confezione	sottovuoto			Aspetto esterno	cilindrico
Temperatura di conservazione consigliata	al fresco			Gusto	dolce e delicato
Stagionatura	45 giorni			Profumo	delicato
Macinatura	medio-grossa			Colore	magro rosso rubino con lardellatura bianco perlacea
Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
1 kg	7,5 cm			40 cm	150 giorni da confezionamento
					Budello naturale

SCHEMA TECNICA
Salame Settecorde

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	2	0,135X0,205X0,355	8002974027009

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	44
Grassi (g)	25
Acidi grassi saturi (g)	10
Proteine (g)	26
Carboidrati (g)	<1
Zuccheri (g)	<1
Sale (g)	3,6
Valore energetico (kcal)	331
Valore energetico (kJ)	1375
Aw	0,92
pH	5,4

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. 2073/2005

SCHEMA TECNICA
Salame Settecorde

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