

## SCHEMA TECNICA

## Salame Spianata Piccante affettato

**Dati generali**

<b>Nome in fattura</b>	<b>AFF.SPIANATA PICCANTE 110G-CT8</b>
<b>Codice prodotto</b>	180180
<b>GTIN pezzo (peso fisso)</b>	8002974030757
<b>Nomenclatura doganale</b>	16010091

**Descrizione del prodotto**

**Ingredienti** carne di suino (Origine UE), sale, peperoncino piccante (0,4%), destrosio, saccarosio, aromi, spezie, aromi naturali, vino, antiossidante (ascorbato di sodio), conservanti (nitrito di sodio, nitrato di potassio).

**Caratteristiche qualitative** Ottenuta a partire da carni pregiate di suino. Gusto piccante e deciso, tipico del Sud Italia. Il peperoncino frantumato e la paprika conferiscono alle fette il caratteristico colore rosso vivo.

**Caratt. tecniche medie**

<b>Confezione</b>	atmosfera protettiva
<b>Temperatura di conservazione consigliata</b>	1°C / 4°C
<b>Stagionatura</b>	minimo 42 giorni

**Proprietà organolettiche**

<b>Aspetto esterno</b>	fette sovrapposte a mano
<b>Gusto</b>	molto piccante
<b>Profumo</b>	deciso, speziato
<b>Colore</b>	rosso aranciato inframmezzato di lardelli bianchi con orlature delicatamente aranciate

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
110 g		2 cm	21 cm	25,5 cm	90 giorni da confezionamento

**Pallettizzazione**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet
7	18	126

**Imballaggio**

Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
8	0,09X0,534X0,234	8002974030726

**Salame Spianata Piccante affettato****Parametri chimici**

<b>Parametro</b>	<b>Valori medi per 100 g di prodotto</b>
Umidità (g)	45
Grassi (g)	27
Acidi grassi saturi (g)	11
Proteine (g)	22
Carboidrati (g)	1,0
Zuccheri (g)	1,0
Sale (g)	3,4
Valore energetico (kcal)	335
Valore energetico (kJ)	1390
Aw	0,923
pH	5,2

**Parametri microbiologici**

<b>Parametri</b>	<b>Valori medi</b>
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

**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

SCHEMA TECNICA

# Salame Spianata Piccante affettato

## **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