

SCHEDA TECNICA
SALAME GEMINIANO GENTILE

**Dati generali**

Nome in fattura	SALAME GEMINIANO GENTILE Ex1kg-ct2pz
Codice prodotto	520091
Nomenclatura doganale	16010091

**Descrizione del prodotto**

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

Caratteristiche qualitative

Salame prodotto con carne nazionale denervata e con una concia semplice: vino bianco, pepe nero, aglio fresco e paprika dolce. Dalla fetta rossa e magra. Ricetta antichissima, conservata dalla famiglia Maletti dai primi del '900.

Caratt. tecniche medie

Confezione	sfuso
Temperatura di conservazione consigliata	al fresco
Stagionatura	min. 35 giorni
Cottura	
Macinatura	grossa

Proprietà organolettiche

Aspetto esterno	Forma cilindrico irregolare
Gusto	deciso e appetitoso
Profumo	tipico
Colore	magro rosso carico con rade striature di grasso bianco perlaceo

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
1 kg c.a.	cm 6			cm 40	150 giorni da confezionamento

SCHEMA TECNICA
SALAME GEMINIANO GENTILE

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
7	8	56	2	0,155X0,205X0,545	8002772011739

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	45
Grassi (g)	13
Acidi grassi saturi (g)	5,2
Proteine (g)	32
Carboidrati (g)	<0,5
Zuccheri (g)	<0,5
Sale (g)	4,0
Valore energetico (kcal)	245
Valore energetico (kJ)	1025
Aw	0,93
pH	5,3

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

SCHEDA TECNICA
SALAME GEMINIANO GENTILE

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**MALETTI 1867 SRL**

Via della Repubblica, 3- 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.539911 - Fax +39.059.537158

info@maletti1867.it - www.maletti1867.it

CF/P.IVA: 02855080368