



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	SCHEDA TECNICA PRODOTTO SALAME UNGHERESE	Data em.	21/11/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rev.	00

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DEL PROCESSO DI PRODUZIONE

Prodotto composto dall'impasto ottenuto dalla macinatura di tagli di carne di suino pesante padano (spalla, gola), addizionati con sale e spezie. La macinatura è di grana fine ed omogenea; l'aromatizzazione è ricca e caratterizzata da un gusto leggermente affumicato, ottenuto mediante affumicatura con legno di faggio. All'insacco segue una asciugatura di circa 5-6 giorni a temperatura e umidità controllate. Successivamente avviene la stagionatura in stabilimento per un periodo minimo di 90 giorni.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, vino bianco, destrosio, saccarosio, paprika (0,15%), pepe, antiossidante: ascorbato di sodio (E301), aglio, conservanti: nitrato di potassio (E252), nitrito di sodio (E250), spezie.

PEZZATURA

Il peso del prodotto è di circa kg 3,5/4.

TMC

250 giorni dalla produzione per il prodotto sfuso; 90 giorni dal confezionamento per il prodotto sottovuoto.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto se sfuso.

Da 0° a 4° C se sottovuoto evitando l'esposizione diretta alla luce solare e luoghi eccessivamente umidi.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità e sostanze volatili	27 g per 100 g di prodotto
Ceneri	5,3 g per 100 g di prodotto
pH	5,3
Nitriti	<10 mg/kg
Nitrati	<50 mg/kg
Aw	0,930 – 0,940
Nitrosammine	N.R. (< 0,005 mg/kg (ppm))
Cd	< 0,05 mg/kg (ppm)
Pb	< 0,1 mg/kg (ppm)
Enterotossine stafilococciche	N.R. in 25g
Aflatossine (B1,B2,G1,G2)	< 4 µg/kg (ppb)
Ocratossina A	< 1 µg /kg (ppb)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CBT	> 1 x 10 ⁷ ufc/g
Coliformi	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente su 25g
Salmonella spp.	Assente su 25g
Clostridium spp. (spore)	< 10 ufc/g
Clostridium spp. (cellule veg.)	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ² ufc/g

ALLERGENI

Il prodotto non contiene allergeni ai sensi del Reg. UE n° 1169/11 (allegato II).

OGM

Il prodotto non contiene OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

INDICAZIONI PER IL CORRETTO CONSUMO

Consumare mediante il taglio in fette dello spessore di circa 2-3mm, previa eliminazione del budello. Consumare qualche minuto dopo l'affettatura, al fine di favorire la liberazione di profumi caratteristici.

Si consiglia un uso limitato da parte di persone che seguono diete ipocaloriche o per individui sofferenti di ipertensione, data la presenza di acidi grassi saturi e di quantità sensibili di sale.

Non esistono limitazioni all'uso da parte di categorie sensibili alla presenza di sostanze allergeniche (come definite dalla normativa vigente), poiché né nel prodotto, né nelle materie prime utilizzate, sono presenti tali sostanze.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 grammi	
Energia kJ/kcal	1902/459
Grassi	38,5 gr.
di cui acidi grassi saturi	13 gr.
Carboidrati	< 1,0 gr.
di cui zuccheri	<0,1 gr.
Proteine	28 gr.
Sale	3,5 gr.

PALLETIZZAZIONE

Misure prodotto: cm 42 x 10 x 10

Misure cartone: cm 51 x 36 x 21 (h)

N. pezzi per cartone: 5

Composizione del pallet: n. 4 cartoni per strato, n. 6 strati

Ingombro massimo con pallet: cm 80 x 120 x 141 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

