



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	SCHEDA TECNICA PRODOTTO SALAME VECCHIA NAPOLI TAGLIATO A META'	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, pancettone, trito di prosciutto), addizionati con sale e spezie. E' un salame delicatamente aromatizzato e affumicato. Alla macinatura segue l'insacco in budello naturale e la legatura a mano, una successiva asciugatura a temperatura e umidità controllate per circa 3 giorni e infine un periodo di stagionatura di almeno 30 giorni.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, destrosio, spezie, saccarosio, antiossidante ascorbato di sodio (E301), conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrato di potassio (E252).

PESO PRODOTTO

Il peso della metà è di gr. 400 circa.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

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

TMC

90 giorni.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità e sostanze volatili	45 g per 100 g di prodotto
Ceneri	4,6 g per 100 g di prodotto
pH	5,3
Nitriti	<10 mg/kg
Nitrati	<50 mg/kg
Aw:	<0,920
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	1357/327
Grassi	25,2 gr.
di cui acidi grassi saturi	9,34 gr.
Carboidrati	< 1,0 gr.
di cui zuccheri	<0,1 gr.
Proteine	25 gr.
Sale	2,95 gr.

PALLETTIZZAZIONE

Misure prodotto: cm 7 x 7 x 15

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

N. pezzi per cartone: 24

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

