



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	SCHEDA TECNICA PRODOTTO SALAME & FILETTO TAGLIATO A META'	Data em.	21/11/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rev.	00

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto composto dall'impasto ottenuto dalla macinatura di tagli di carne di suino pesante padano (pancettoni, trito di prosciutto, spalla), addizionati con sale e spezie, al quale viene inglobato nella parte centrale il filetto intero di suino, precedentemente salato e aromatizzato. L'insacco avviene in budello naturale ("crespone pelato di scrofa"). La pezzatura è di circa 90-100 mm per un peso di circa 1,3 kg a fine stagionatura. La legatura viene fatta a mano. All'insacco segue un'asciugatura della durata indicativa di 4-5 giorni. La stagionatura in stabilimento è attuata per un periodo minimo indicativo di 60-70 giorni.

INGREDIENTI

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

PESO PRODOTTO

Il peso della metà è di kg 0,6/0,8.

TMC

90 giorni dal confezionamento.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità e sostanze volatili:	44 g per 100 g di prodotto
Ceneri:	4,8 g per 100 g di prodotto
pH:	5,8
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 in momenti diversi della stagionatura, in dipendenza delle proprie preferenze (più morbido e pastoso nella stagionatura breve, più asciutto e intenso per profumi e sapori in stagionatura avanzata), mediante il taglio in fette dello spessore di circa 2-3 mm, 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	1333/321
Grassi	24,0 gr.
di cui acidi grassi saturi	9,0 gr.
Carboidrati	< 1,0 gr.
di cui zuccheri	<0,1 gr.
Proteine	26,2 gr.
Sale	3,4 gr.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

PALLETTIZZAZIONE

Misure prodotto: cm 10 x 10 x 13 (h)

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

