SCHEDA TECNICA N. 22

SALAME PICCANTE



Prodotto	Salame piccante
Ingredienti	Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali, destrosio, aromatizzanti di affumicatura, antiossidanti: ascorbato di sodio (E301), conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrato di potassio (E252) Non contiene glutine
Processo Tecnologico	Viene prodotto a partire da carni suine fresche selezionate, macinate a grana media, opportunamente conciate e insaccate in budelli sintetici. Il prodotto viene poi sottoposto a un accurato processo di stagionatura in condizioni di temperatura e umidità relativa controllate
Lotto	Numerico e in codice a barre
Confezionamento	Il prodotto è venduto sfuso oppure confezionato sottovuoto in materiale plastico per alimenti
Termine Minimo di Conservazione	Non applicabile se il prodotto è venduto sfuso 120 giorni dalla data di produzione se il prodotto è venduto confezionato
Modalità di Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto se sfuso Conservare a 0-4°C se confezionato
Parametri Microbiologici	Escherichia Coli <100 ufc/g Stafilococchi Coagulasi Positivi <100 ufc/g Salmonella spp – assente in 25 g Listeria Monocytogenes – assente in 25 g Assenza di contaminanti metallici Assenza di allergeni

Salumificio Magnoni s.r.l. Via Cento, 340 – 44049
BORGO DI VIGARANO MAINARDA (FE)
Tel. +39 0532 43221 – Fax +39 0532 43161
P.IVA nr. 01724190382

SCHEDA TECNICA N. 22

SALAME PICCANTE

Parametri Chimico-Fisici	pH 5,2 – 5,8 Aw <0,97
Parametri Nutrizionali su 100 gr di Prodotto	Energia 387 kcal/1608 kJ Grassi 28,5 Di cui saturi 10,1 Carboidrati 1,4 Di cui zuccheri 1 Proteine 31,03 Sale 4,19
Dati per l'Acquisto	Cod. 10310 Salame Piccante in atm Cod. 10401 Salamella Piccante Cod. 10402 Salamella Piccante sottovuoto Cod. 10403 Salamella Piccante sigari/disp Cod. 10404 Salame Piccante non sottovuoto Cod. 10405 Salame Piccante doppio/singolo sottovuoto
Revisione	10
Data	21/09/2016
Emesso da	R.Q.

Salumificio Magnoni s.r.l. Via Cento, 340 – 44049
BORGO DI VIGARANO MAINARDA (FE)
Tel. +39 0532 43221 – Fax +39 0532 43161
P.IVA nr. 01724190382