SCHEDA TECNICA N. 26

SALAMA DA SUGO



Prodotto	Salama da Sugo
Ingredienti	Carne di suino, vino, grasso di suino, lingua di suino, fegato di suino, sale, destrosio, spezie, antiossidanti: ascorbato di sodio (E301), conservanti: nitrito di sodio (E250) Non contiene glutine
Processo Tecnologico	Viene prodotto a partire da carni suine fresche selezionate, macinate a grana media, aromatizzate con spezie e insaccate in budelli di maiale. Il prodotto viene poi sottoposto a un accurato processo di stagionatura in condizioni di temperatura e umidità relativa controllate che ne esalta le caratteristiche organolettiche Eventualmente il prodotto può subire un parziale processo di cottura in un forno a vapore prima della vendita
Lotto	Numerico e in codice a barre
Confezionamento	Il prodotto è venduto sfuso oppure, se precotto, confezionato sottovuoto in sacchetti di alluminio adatti alla cottura
Termine Minimo di Conservazione	Non applicabile se il prodotto è venduto crudo; 365 giorni dalla data di confezionamento se il prodotto è precotto
Modalità di Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto se sfuso Conservare a 0-4°C se precotto confezionato

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. 26

SALAMA DA SUGO

Modalità di Preparazione (salama da Sugo precotta)	Immergere il prodotto, racchiuso nel suo sacchetto d'alluminio, in acqua e portare ad ebollizione. Quindi rispettare i seguenti tempi di cottura: 70-80 minuti per la salama intera, 60 minuti per la salame sezionata a metà, 40 minuti per la salama sezionata in quarti. Al termine della cottura aprire l'involucro e raccogliere il sugo formatosi all'interno della confezione. Servire il prodotto caldo, sbriciolato, versandovi sopra il sugo precedentemente raccolto	
Parametri Microbiologici	CRUDA: Escherichia Coli <10 ufc/g Stafilococchi coagulasi positivi <100 ufc/g Salmonella spp assente in 25g Listeria Monocytogenes assente in 25g o <100 ufc/g	PRECOTTA: Clostridi Solfito Rid. <10ufc/g Salmonella spp assente in 25g Listeria Monocytogenes assente in 25g
Parametri Chimico-Fisici	pH 5,2 – 5,8 Aw <0,97	
Parametri Nutrizionali su 100 gr di Prodotto	CRUDA: Energia 504 kcal/2083 kJ Grassi 47,8 Di cui saturi 16,1 Carboidrati 0,6 Di cui zuccheri 0,1 Proteine 18 Sale 3,2	COTTA: Energia 541 kcal/2236 kJ Grassi 51,5 Di cui saturi 19,7 Carboidrati 0,2 Di cui zuccheri 0,2 Proteine 19,38 Sale 3,67
Dati per l'Acquisto	Cod. 10301 Salama da Sugo cruda Cod. 10302 Salama da Sugo precotta intera s/v Cod. 10303 Salama da Sugo precotta ½ s/v Cod. 10304 Salama da Sugo precotta ¼ s/v Cod. 10305 Salama da Sugo precotta intera scatola Cod. 10306 Salama da Sugo precotta ½ scatola Cod. 10307 Salama da Sugo precotta ¼ scatola Cod. 10308 Salama da Sugo precotta ¼ in dispenser Cod. 10309 Salama da Sugo precotta Gran Riserva	
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