SCHEDA TECNICA N. 19

SALAME CON AGLIO



Prodotto	Salame con aglio
Ingredienti	Carne di suino, sale, vino, destrosio, aglio (0,3%), spezie, 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 grossa, opportunamente conciate e insaccate in budelli naturali. 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 in tranci, confezionato sottovuoto
Termine Minimo di Conservazione	Non applicabile se il prodotto è venduto sfuso, 120 giorni se confezionato sottovuoto
Modalità di Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto se sfuso Conservare a 0-4°C se confezionato
Parametri Microbiologici	Escherichia Coli <10 ufc/g Stafilococchi Coagulasi Positivi <100 ufc/g Salmonella spp – assente in 25 g Listeria Monocytogenes – assente in 25 g Assenza di contaminanti metallici

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. 19

SALAME CON AGLIO

Parametri Chimico-Fisici	pH 5,2 – 5,8 Aw <0,97
Parametri Nutrizionali su 100 gr di Prodotto	Energia 280 kcal/1164 kJ Grassi 19,7 Di cui saturi 7,4 Carboidrati 0,4 Di cui zuccheri 0,4 Proteine 25,32 Sale 3,08
Dati per l'Acquisto	Cod. 10101 Salame Aglio Cod. 10102 Salame Aglio Piccolo Cod. 10103 Salame Aglio confezionato Cod. 10104 Salame Aglio sottovuoto a metà
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