SCHEDA TECNICA

Salame Fiocco



Dati generali

Nome in fattura	**FIOCCO DELICATO 3,5 kg-ct1pz**
Codice prodotto	056001
EAN pezzo (peso variabile)	2242642
Nomenclatura doganale	16010091

Descrizione del prodotto

Ingredienti Carne di suino, sale, destrosio, zucchero, spezie, aromi naturali, vino, antiossidante (ascorbato di sodio), conservanti (nitrito di sodio, nitrato di potassio).

Caratteristiche qualitative **QUALITÀ:** Preparato con solo carni pregiate di suino italiano. Un salame sano e leggero, perchè ha il 50% di grassi in meno rispetto ad un salame tradizionale.
SAPORE: Delicato e dolce, dal gusto inconfondibile di prosciutto. Ideale da gustare come un carpaccio con verdure fresche o grigliate.

Caratt. tecniche medie

Confezione	sfuso
Temperatura di conservazione consigliata	4°C / 10°C
Stagionatura	28 giorni
Macinatura	medio-grossa

Proprietà organolettiche

Aspetto esterno	forma di prosciutto, infarinato
Gusto	dolcissimo e appetitoso
Profumo	delicato
Colore	magro rosso rosato con leggere venature di grasso
Budello	artificiale

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
3,5 kg	23 cm	10 cm		24 cm	90 giorni dal confezionamento

SCHEDA TECNICA

Salame Fiocco

Pallettizzazione

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet
10	10	100

Imballaggio

Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	Tara imballo tot. kg	GTIN imballo
1	0,132X0,27X0,28	0,29	8002974013316

Parametri chimici

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	54
Grassi (g)	16
Acidi grassi saturi (g)	6,4
Proteine (g)	24
Carboidrati (g)	0,5
Zuccheri (g)	0,5
Sale (g)	3,3
Valore energetico (kcal)	242
Valore energetico (kJ)	1009
Aw	0,95
pH	5,3

Parametri microbiologici

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	> 10^7
E. Coli ufc/g	< 10^2
Coliformi Fecali ufc/g	< 10^2
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10^2
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	REG. CE 2073/2005

SCHEDA TECNICA

Salame Fiocco

Allergeni

Sostanza	Presenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti	NO
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Disposizioni di legge

HACCP In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

Tracciabilità In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

OGM Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:
- non è OGM
- non deriva da OGM
- non contiene materiale derivato da OGM
(Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

Imballaggi Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

Etichettatura In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

Nota Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

Indirizzo **VILLANI S.P.A.**
Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia
Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495
info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it
C.F./P.IVA 00772580361