

<b>COD 39</b>	<b>SALAME UNGHERESE 3,5 kg</b>	<b>Aggiornato al: 13 set 16</b>
---------------	--------------------------------	-------------------------------------



<b>1</b>	<b>CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO</b>
----------	-------------------------------------

- |                               |   |  |
|-------------------------------|---|--|
| <b>1.1 Materia prima</b>      | Carne di suini nati e allevati in Italia  |  |
| <b>1.2 Peso</b>               | 3,5 kg  | (Prodotto soggetto a calo peso)                                      |
| <b>1.3 Lunghezza</b>          | 46 cm   |  |
| <b>1.4 Diametro</b>           | 10 cm - cilindrico  |  |
| <b>1.5 Involucro</b>          | Collagenico<br>Da togliere prima del consumo  |  |
| <b>1.6 Chiusura involucro</b> | Clippato  |  |
| <b>1.7 Legatura</b>           | In rete   |  |
| <b>1.8 Grana Impasto</b>      | Grana fine  |  |
| <b>1.9 Stagionatura media</b> | 11 settimane  |  |
| <b>1.10 Ingredienti</b>       | carne di suino italiano 96%, sale marino, proteine del LATTE, destrosio, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, zucchero, conservanti: nitrito di potassio, nitrito di sodio. |  |
| <b>1.11 Conservazione</b>     | In ambiente fresco (temperatura max 20°C, umidità relativa tra 70% e 80%)   |  |
| <b>1.12 T.M.C.</b>            | Termine Minimo di Conservazione:  | 90 gg dalla data di spedizione (indicato sul documento di trasporto) |
| <b>1.13 Presentazione</b>     | Con muffa   |  |

*(I parametri dimensionali: peso, lunghezza e diametro sono indicativi e suscettibili di piccole variazioni)*

<b>COD 39</b>	<b>SALAME UNGHERESE 3,5 kg</b>	<b>Aggiornato al: 13 set 16</b>
---------------	--------------------------------	-------------------------------------

<b>2</b>	<b>INDICI MICROBIOLOGICI</b>
----------	------------------------------

**Carica mesofila totale** > 1 x 10<sup>7</sup> ufc/g (prevalentemente lattici e micrococcacee)  
**Enterobatteriacee** < 50 ufc/g

**In ottemperanza al Reg. CE/2073/2005**

*(I parametri microbiologici si riferiscono al prodotto al momento della spedizione)*

<b>3</b>	<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI</b>
----------	---------------------------------

Valore energetico per 100 g di prodotto: 1686 kJ 407 kcal

<b>Grassi</b>	35,0 g	<b>di cui acidi grassi saturi</b>	15 g
<b>Carboidrati</b>	0 g	<b>di cui zuccheri</b>	0 g
<b>Proteine</b>	23,0 g	<b>Sale</b>	3,9 g

*(I risultati analitici riportati sono valori medi. Si intendono validi esclusivamente per i prodotti che sono stati sottoposti ad analisi)*

<b>4</b>	<b>ALLERGENI E OGM</b>
----------	------------------------

ALLERGENE (Dir.2003/89/CE e succ. mod.)	PRESENTE	POSSIB. TRACCE	NON PRESENTE
Cereali contenenti glutine (1)			✓
Crostacei e prodotti a base di crostacei			✓
Uova e prodotti a base di uova			✓
Pesce e prodotti a base di pesce			✓
Arachidi e prodotti a base di arachidi			✓
Soia e prodotti a base di soia			✓
Latte e prodotti a base di latte (proteine del latte)	✓		
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)			✓
Frutta a guscio (2)			✓
Sedano e prodotti a base di sedano			✓
Senape e prodotti a base di senape			✓
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			✓
Anidride solforosa e solfiti (3)			✓
Lupino e prodotti derivati			✓
Molluschi e prodotti derivati			✓
<b>OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)</b>	<b>Il prodotto non contiene OGM</b>		

<b>COD 39</b>	<b>SALAME UNGHERESE 3,5 kg</b>	<b>Aggiornato al: 13 set 16</b>
---------------	--------------------------------	-------------------------------------

<b>5</b>	<b>PARTICOLARITA' PRODUTTIVE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>
----------	---

Impasto a grana molto fine. Gusto delicatamente affumicato in modo naturale. Leggera aromatizzazione di paprika.

Aromatizzazione completamente naturale secondo un'esclusiva ricetta Levoni.

Utilizzo di colture batteriche starter selezionate internamente in azienda.

<b>6</b>	<b>CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONE</b>
----------	-------------------------------------

*I materiali di confezionamento sono conformi alla normativa vigente concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto coi prodotti alimentari (D.M. 21/3/73, Dir. 2002/72/CE, Reg. 1935/2004, Reg CE n°10/2011 e succ. mod.)*

- |            |                        |   |
|------------|------------------------|---|
| <b>6.1</b> | <b>Confezionamento</b> | Incartato con foglio pergamenato stampato |
| <b>6.2</b> | <b>Spedizione</b>      | In cartoni                                |

<b>7</b>	<b>ETICHETTATURA</b>
----------	----------------------

*Etichettatura conforme al Reg CE n° 1169/2011, D.M. 27/02/96 n°209 e succ. mod. Reg. 1334/2008*

- |            |   |   |
|------------|---|---|
| <b>7.1</b> | <b>Etichetta</b>                          | Fascia Adesiva  |
| <b>7.2</b> | <b>Indicazioni riportate in etichetta</b> |   |
|            | <b>Denominazione</b>                      | Salame Ungherese Affumicato                                       |
|            | <b>Ingredienti in</b>                     | 4 lingue (italiano, inglese, francese, tedesco)                   |
|            | <b>Ragione Sociale</b>                    | Levoni S.p.A. Via Matteotti, 23 - 46014 Castellucchio (MN) Italia |
|            | <b>Marchio d'identificazione</b>          | IT 5 L CE   |
|            | <b>Codice EAN</b>                         | 2417020XXXXXC <span style="float: right;">Su richiesta</span>     |

- Note**
- Questa scheda ha solo valore informativo e non è destinata al consumatore finale.
  - Il Gruppo Levoni è certificato secondo gli standard internazionali BRC.
  - Si dichiara di operare in regime di AUTOCONTROLLO (Reg. 852/2004/CE e 853/2004/CE e succ. reg. attuativi) e di TRACCIABILITA' (Reg. 178/2002/CE).
  - Allergene (1) Cereali contenenti glutine: grano/frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
  - Allergene (2) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni/acagiù/pecan/del Brasile, pistacchi, noci Queensland e prodotti derivati.
  - Allergene (3) Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.

- A maggiore informazione del cliente specifichiamo la percentuale di carne presente nei nostri prodotti anche ove non richiesto dalla legge

- Da vendere a peso