



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT
366 L
CE

Pagina 1 di 1



SALAME TIPO UNGHERESE PAV.ER - *Delicatamente affumicato*

Salume stagionato e leggermente affumicato con fumo naturale di legno di faggio, prodotto con carne di puro suino macinata e aromatizzata, insaccato in budello e legato in rete.

SPECIFICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE	SALAME TIPO UNGHERESE PAV.ER – <i>Delicatamente affumicato</i>
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi, aromatizzante di affumicatura; antiossidante: E301; conservanti: E252, E250.
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni di cui all'allegato II del Reg.UE 1169 del 25/10/11 s.m.i
OGM	Non contiene prodotti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE e CHIMICHE

ESCHERICHIA COLI	< 100 ufc/g
STAPHILOCOCCI COAG. +	< 100 ufc/g
SALMONELLA SPP	Assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Limiti di legge
Residui di contaminanti, metalli pesanti, antibiotici, ormoni e sostanze ormonosimili assenti o entro i limiti di legge.	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Rosso rubino conferito dai tagli magri alternato al bianco del grasso della pancetta di suino.
CONSISTENZA, ASPETTO AL TAGLIO	Grana fine e uniforme delle parti magre e grasse ben amalgamate tra loro. Compatta con ottima consistenza al taglio e buona tenuta della fetta.
ODORE	Fragranza caratteristica con intensa percezione di stagionato e di affumicato.
SAPORE	Corposo ma gradevole con intensa percezione di stagionato, sapido ma non salato.
PALATABILITA'	Consistente ed asciutto.

SALAME TIPO UNGHERESE delicatamente affumicato PAV.ER

CODICE PRODOTTO	10500	PESO MEDIO	Kg 3,5
CONFEZIONE	Sfuso	CONSERVAZIONE	Max +15°C
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO	Non determinabile in quanto prodotto sfuso. Consigliato entro 120 gg	PEZZI PER CARTONE	4
MISURE CARTONE	cm 50 x 29 x 20h	NR STRATI	6
CARTONI PER STRATO	6	CARTONI PER PALLET	36
PESO MEDIO PER PALLET	Kg 500	TEMPERATURA MEZZO TRASPORTO	Max +15°C

SALAME TIPO UNGHERESE delicatamente affumicato PAV.ER Kg 1,3

CODICE PRODOTTO	10630	PESO MEDIO	Kg 1,3
CONFEZIONE	Sfuso	CONSERVAZIONE	Max +15°C
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO	Non determinabile in quanto prodotto sfuso. Consigliato entro 120 gg	PEZZI PER CARTONE	8
MISURE CARTONE	cm 50 x 29 x 20h	R STRATI	6
CARTONI PER STRATO	6	CARTONI PER PALLET	36
PESO MEDIO PER PALLET	Kg 380	TEMPERATURA MEZZO TRASPORTO	Max +15°C

MODALITA' DI UTILIZZO E DESTINAZIONE D'USO	Il prodotto è destinato alla consueta distribuzione commerciale ed al normale consumo da parte di tutti i consumatori finali.
--	---

Redatto	Approvato	Data
Resp. Qualità Mattarei Erica	Resp. Produzione Pavoncelli Fabio	Rev 01 Del 02/10/2014