



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT
366 L
CE

Rev 01 del 24/04/2014
Pagina 1 di 2



SALAME TIPO UNGHERESE

Delicatamente affumicato

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

SPECIFICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE	SALAME TIPO UNGHERESE – <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

E.COLI	< 100 ufc/g
STAPHYLOCOCCI COAGULASI +	< 100 ufc/g
SALMONELLA	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 chiaro conferito dai tagli magri alternato al bianco del grasso di pancetta di suino.
CONSISTENZA, ASPETTO AL TAGLIO	Grana fine uniforme delle parti magre e grasse ben amalgamate tra loro. Compatta con ottima consistenza al taglio, buona tenuta della fetta.
ODORE	Fragranza caratteristica con intensa percezione di stagionato e leggera affumicatura.
SAPORE	Corposo ma gradevole con intensa percezione di stagionato, sapido ma non salato con leggero sapore di fumo.
PALATABILITA'	Consistente ed asciutto ma non secco.

DENOMINAZIONE	SALAME TIPO UNGHERESE ½ S/V	CODICE PRODOTTO	10130
PESO MEDIO	Kg 1,5	CONFEZIONE	Sottovuoto
CONSERVAZIONE	0 / +4°C	DA CONSUMARSI PREF. ENTRO	120 gg
PEZZI PER CARTONE	8	MISURE CARTONE	cm 50 x 29 x 20
NR STRATI	6	CARTONI PER STRATO	6
CARTONI PER PALLET	36	ALTEZZA PALLET	cm 130
PESO MEDIO PER PALLET	440 Kg	TEMPERATURA MEZZO TRASPORTO	0 / +4°C

MODALITA' DI UTILIZZO E DESTINAZIONE D'USO	Prodotto pronto al consumo. 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 03 del 08/04/2016



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev 01 del 24/04/2014
Pagina 2 di 2