



| | | | | | |
|-------------------------|--|--|---|--|-----------------------|
| LINEA SALAMI | | SALAME UNGHERESE | | | Codice 1063 |
| imballo sfuso | formato cilindrico diametro ~ 87 mm | peso medio per pezzo Kg 3 | n. pezzi per cartone 3 | peso medio per cartone Kg 9 | cod. EAN |

Dimensione cartone: cm 31x51x12 (h) - piani da 5 cartoni cad. - 8 piani per un totale di 40 cartoni per pallet

MATERIA PRIMA: tagli suini selezionati provenienti da macelli dell'Unione Europea (geretti, gole, spalle). Caratteristico impasto a macina finissima. Prodotto tipico ricavato da ricetta ungherese con gradevole gusto di affumicato. Budello cellulosico. Ottima pelabilità.

FASI DI LAVORAZIONE: ricevimento materie prime – macinatura – pesatura ingredienti – insacco – stagionatura - esame organolettico – etichettatura - magazzinaggio

DATI OBBLIGATORI SU CONFEZIONE:

Ingredienti carne di suino; sale; destrosio; spezie; aromi naturali; aromatizzanti di affumicatura; antiossidante: ascorbato di sodio; conservanti: nitrito di sodio, nitrito di sodio. **Budello non edibile.**

Condizioni di conservazione: conservare al fresco (+ 2° / +10 °C).

Data di produzione: prevista. **Da consumarsi entro:** 90 giorni (indicativi).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso, grasso distribuito in modo regolare.

Odore: profumo aromatico, delicato ma caratteristico, nota di fumo.

Sapore: gusto tipico aromatico intenso.

Consistenza: fetta compatta e omogenea al taglio.

Aspetto: caratteristica grana finissima.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto: **Valore energetico** 1412 kJ 340 kcal

Grassi g di cui acidi grassi saturi g **Carboidrati** g di cui zuccheri **Proteine** g **Sale** g

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | Valore | Unità misura | CARATTERISTICHE CHIMICHE | Valori medi su 100 g |
|--|--------------------|---------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Micrococcaceae | 10e8 | UFC/g | Umidità | 43% ± 5 |
| Batteri lattici | 10e8 | UFC/g | Proteine | 22%±3 |
| Coliformi fecali | <10 | UFC/g | Grassi | 28%±3 |
| Escherichia coli | <10 | UFC/g | Cloruro di sodio | 3,9% ± 0,5 |
| Stafilococchi coag. + | <100 | UFC/g | Collagene | 2,5 % ± 0,5 |
| Clostridi solfito riduttori | <10 | UFC/g | Nitrati | nei limiti di legge |
| Salmonelle | nei limiti d legge | | Nitriti | nei limiti di legge |
| Listeria monocytogenes | nei limiti d legge | | Zuccheri (destrosio) | 0,1 % ± 0,1 |

| ALLERGENI | Aggiunta intenzionale | | Carry over e / o cross contamination | |
|--|------------------------------|-----------------------|---|-----------------------|
| | si/no | Nome specifico | si/no | Nome specifico |
| Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine | NO | | NO | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | | NO | |
| Uova e prodotti a base di uova | NO | | NO | |
| Pesci e prodotti a base di pesci | NO | | NO | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | | NO | |
| Soia e prodotti a base di soia | NO | | NO | |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | NO | | NO | |
| Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci, pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, arachidi, ecc.) | NO | | NO | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | NO | | NO | |
| Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/Kg | NO | | NO | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | | NO | |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | | NO | |
| Lupini e prodotti a base di lupini | NO | | NO | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | NO | | NO | |