



**Codice:**

**18906**

**Descrizione:**

**SALSICCIA "" 130 GR "" SUINO X 20 PZ ATP**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

**INGREDIENTI**

**COMPOSIZIONE**

**ALLERGENI**

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

SALSICCIA GR.130 SUINO - 20 PZ. ATP

Prodotto a base di carni magre e grasse di suino  
Macinato, impastato e successivamente insaccato  
in bagnetta di suino o collagene di bovino

Nato, allevato e macellato in Italia

Carne di suino 70%, acqua, sale, fibra vegetale, zuccheri:  
destrosio, Aromi, spezie, Budello bagnetto suino, correttore  
di acidità: E262, E331, antiossidante: E300, E301

Tabella ingredienti in percentuale:

Carne di suino (spalle e friscoli): 50% +/-5%

Grasso di suino (refilature di pancettone): 20% +/-5%

Acqua: 20% +/-5%

Miscela di sale, zuccheri, aromi, spezie, fibre alimentari,  
correttore di ph, antiossidanti, conservanti, coloranti,  
budello: 10%

Non contiene allergeni

Prodotto senza glutine.

NB: tutte le possibili precauzioni sono state messe in atto  
per prevenire il rischio di contaminazioni accidentali da  
materie prime utilizzate e/o da processi produttivi

aW: < 0,97

Umidità: 54,00 +/- 4,90 %

pH: 5,70 +/- 0,50

Grassi: 25,00 +/- 5,30 %

Carica batterica totale mesofila: <5x10<sup>7</sup> ufc/g

Escherichia coli: <5x10<sup>3</sup> ufc/g

Staphylococcus aureus: <10<sup>4</sup> ufc/g

Anaerobi solfito riduttori: <1000 ufc/g

Salmonella: assente su 25g

Listeria monocytogenes: <110 ufc/g

Aspetto esterno: salamini di piccolo formato lunghi 6-7 cm

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	con un diametro di 3-4 cm dalla consistenza morbida al tatto Sapore: dolce e delicato, aroma fragrante e caratteristico Profumo: gradevole e caratteristico
<b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 1139 kJ / 275 kcal Grassi: 25 g di cui acidi grassi saturi 9,89 g Carboidrati: <0,5 g di cui zuccheri <0,5 g Proteine: 12,6 g Sale: 2,40 g
<b>OGM</b>	La ditta Salumificio Bonalumi dichiara che nelle proprie catene produttive, non vengono impiegati in alcun modo OGM
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>	La ditta Salumificio Bonalumi dichiara che le carni utilizzate per la produzione non sono state trattate con radiazioni ionizzanti come da normativa in vigore nel nostro paese
<b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>	Da consumarsi previa cottura ad almeno 75°C a cuore
<b>CONSERVAZIONE</b>	In cella a temperatura 0° +4°C
<b>MODALITÀ DI TRASPORTO</b>	Modalità di trasporto: automezzi refrigerati
<b>TMC (DURABILITÀ)</b>	16 giorni
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Confezione sottovuoto in buste termoretraibili o in vaschette in atmosfera protettiva.
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Imballaggio secondario: cartone
<b>QUANTITÀ PER CONFEZIONE</b>	20 pz x 130 g
<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>	2,60 kg (peso medio)
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	n. 1 cartone
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n. 48 cartoni
<b>CARTONI PER STRATO</b>	n. 8
<b>N°STRATI PER PALLET</b>	n. 6
<b>MARCHIO</b>	Salumificio Bonalumi
<b>AUTORIZZAZIONE SANITARIA</b>	IT 9 - 1214/ L CE
<b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b>	2287068
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	16010091
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Via del Chioso 4, Mozzo (BG)
<b>DATA REVISIONE FORNITORE</b>	Rev. 17/06/2022 conf. 28/07/2023