



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: <5x10⁷ ufc/g

Escherichia coli: <5x10³ ufc/g

Staphylococcus aureus: <10⁴ 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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	con un diametro di 3-4 cm dalla consistenza morbida al tatto Sapore: dolce e delicato, aroma fragrante e caratteristico Profumo: gradevole e caratteristico
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	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
OGM	La ditta Salumificio Bonalumi dichiara che nelle proprie catene produttive, non vengono impiegati in alcun modo OGM
RADIAZIONI IONIZZANTI	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
MODALITÀ DI UTILIZZO	Da consumarsi previa cottura ad almeno 75°C a cuore
CONSERVAZIONE	In cella a temperatura 0° +4°C
MODALITÀ DI TRASPORTO	Modalità di trasporto: automezzi refrigerati
TMC (DURABILITÀ)	16 giorni
IMBALLO PRIMARIO	Confezione sottovuoto in buste termoretraibili o in vaschette in atmosfera protettiva.
IMBALLO SECONDARIO	Imballaggio secondario: cartone
QUANTITÀ PER CONFEZIONE	20 pz x 130 g
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	2,60 kg (peso medio)
CONTENUTO PER CARTONE	n. 1 cartone
CARTONI PER PALLET	n. 48 cartoni
CARTONI PER STRATO	n. 8
N°STRATI PER PALLET	n. 6
MARCHIO	Salumificio Bonalumi
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT 9 - 1214/ L CE
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	2287068
NOMENCLATURA COMBINATA	16010091
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via del Chioso 4, Mozzo (BG)
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. 17/06/2022 conf. 28/07/2023