



Codice:

21076

Descrizione:

SALAME "ARCO" MILANO P.S. KG. 3,50S/V...

DENOMINAZIONE DI VENDITA

SALAME MILANO INTERO SOTTOVUOTO ARCO

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Salame stagionato di puro suino macinato fine

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Origine carne suina: UE

INGREDIENTI

Carne di suino,sale,destrosio,aromi naturali,spezie,
saccarosio, Antiossidante: E301,Conservante: E252,E250.

ALLERGENI

Non sono presenti nel prodotto

Non sono presenti nello stabilimento

Cross contamination assente

Senza glutine

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Clostridi s.r.:< 50 germi/g

Escherichia coli:< 200 germi/g

Stafilococchi aurei:< 200/g

Salmonella spp.: Assente su 25 g

Listeria monocytogenes : Assente su 25 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Forma: cilindrica

Consistenza: pastosa

Colore: al taglio rosso e bianco

Odore: gradevole di salame caratteristico

Sapore: gradevole

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100g di prodotto

Energia: 1465 kJ 354 kcal

Grassi:29 g

di cui acidi grassi saturi:12 g

Carboidrati:<0,5 g

di cui zuccheri:0,0 g

Proteine: 22,0 g

Sale:3,1 g

OGM

Non sono utilizzati ingredienti che, in accordo con i
Reg.CE 1829/2003;1830/2003 debbano essere etichettati come
geneticamente modificati o provenienti da OGM

RADIAZIONI IONIZZANTI

NO

| | |
|-------------------------------------|--|
| STAGIONATURA | 45 giorni minimo |
| CONSERVAZIONE | Temperatura di refrigerazione T°<7°C |
| TMC (DURABILITÀ) | 6 mesi dalla data di confezionamento |
| IMBALLO PRIMARIO | Sacco sottovuoto e rete elastica per alimenti |
| IMBALLO SECONDARIO | Cartone |
| DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO | Lunghezza: 59 mm Larghezza: 15 mm Altezza: 15 mm |
| PESO NETTO SINGOLO PEZZO | Peso medio 3,5 kg |
| PESO LORDO SINGOLO PEZZO | Peso medio 3,538 g |
| PESO IMBALLO PRIMARIO | 38 g |
| PESO IMBALLO SECONDARIO | 300 g |
| PESO NETTO PALLET | 191,900 kg |
| PESO LORDO PALLET | 215,900 kg |
| CONTENUTO PER CARTONE | n.1 |
| CARTONI PER PALLET | n.50 |
| CARTONI PER STRATO | n.10 |
| N°STRATI PER PALLET | n.5 |
| DIMENSIONE DEL CARTONE | 59 x 14 x 14 cm |
| MISURE PALLET | Lunghezza 1200 mm Larghezza: 800 mm Altezza: 880 mm |
| ALTRE CARATTERISTICHE | Prodotto a impasto a grana uniforme ,senza parti esterne eccessivamente essiccate e con parte interna completamente matura. Il grasso non deve essere giallo nè avere odore o sapore di rancido. Non è prodotto con budello bovino Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato e non deve presentare filamentosità o processi di ingrigimento o imbrunimento: comparsa di colore grigiastro o grigiobrunastro Viene fornito con budello, non edibile |
| MARCHIO | Arco |
| AUTORIZZAZIONE SANITARIA | IT 2472 M CE |
| CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ | 245170 |
| CODICE A BARRE CARTONE | 245170 |
| NOMENCLATURA COMBINATA | 16010091 |
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | VIA ABRUZZI 2, PONTEDERA (PI) |
| DATA REVISIONE FORNITORE | Revisione 1 18/11/2022 Confermata 21/11/2022 Integrata 24/02/2022 - 04/05/2022 - 11/10/2023 - 18/03/2024 |