



SCHEDA TECNICA

SC.TEC.01 Rev. 13 del
27/02/2020

prodotto	Salame Milano
codice	32549

Informazioni tecniche

caratteristiche fisiche	Sfuso
ingredienti	senza glutine Carne di suino, sale, destrosio, aromi e spezie, antiossidante:E301, conservanti:E252,E250.
codice EAN di pezzo	2*32549
codice EAN di cartone	98018896325492
conservazione	> 0°C / +4°C
TMC secondo le condizioni indicate in etichetta	180 giorni
peso netto indicativo (Kg)	2,5 circa
descrizione del processo	Il salame è prodotto dalla fermentazione di carni crude, principalmente trito, pancetta e spalla, macinate a grana media, miscelate con sale ed altre spezie naturali, e lasciate stagionare in ambiente controllato. La stagionatura consiste in tre fasi distinte che si differenziano per le condizioni di temperatura e di umidità relativa dell'ambiente, nonché per la loro durata. Dopo il processo di stufatura ed asciugamento, la stagionatura vera e propria ha una durata variabile fra le 5 e le 6 settimane ad una temperatura di 10/15 ° C. Successivamente il prodotto etichettato ed avviato alla commercializzazione.
origine della materia prima	Europa
destinazione d'uso	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura

caratteristiche microbiologiche		caratteristiche sensoriali	
Aw	< 0,94	aspetto	colore rosso intenso con lardelli di colore bianco
SALMONELLA SPP.	in conformità al Reg. ue 2073 e s.m.i.	odore	delicato ed avvolgente
LISTERIA MONO.		sapore	intenso e fragrante

caratteristiche nutrizionali

Valori nutrizionali approssimativi per 100 g di prodotto

Energia 1908 kJ / 461 Kcal

Grassi	41 g	Carboidrati	<0,5 g	Proteine	23 g
di cui acidi grassi saturi	17 g	di cui zuccheri	<0,5 g	Sale	4,7 g

caratteristiche imballaggi

Packaging primario		
tipo	materiale	Tara (Kg)
		-

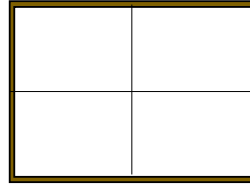
Packaging secondario						
Materiale	Tipo	Tara (Kg)	Dimensioni esterne (cm)			Tipo di pallet
			base	profondità	altezza	
cartone ondulato	S	0,880 +/-8%	57	36	21	epal

Pezzi per collo	Colli per strato	Strati per pallet	TOT. colli per pallet	Peso netto pallet	Altezza cm (incluso il pallet)
6	4	7	28	420,00	162,00

Foto del prodotto



PALLETIZZAZIONE VISTA DALL'ALTO



Allergeni in accordo con il Regolamento 1169/2011

Assenza

Presenza nel
prodottoPresenza
accidentale

Presenza in stabilimento

Cereali contenenti glutine (grani di frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X			
Uova e prodotti a base di uova	X			
Pesce e prodotti a base di pesce	X			
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X			
Soia e prodotti a base di soia	X			
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	X			
Frutta secca (mandorle, nocciole, noci africane, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchio, noci macadamia, noci del Queensland) e i loro prodotti.	X			X
Sedano e prodotti a base di sedano	X			
Senape e prodotti a base di senape	X			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X			
Anidride solforosa e solfiti	X			
Lupini e prodotti a base di lupini	X			
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X			

OGM

Il prodotto è conforme ai Regolamenti CE 1829 e 1830 del 2003 in materia di OGM.