

# SALAME DI BUFALA -Cod. SITA068-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

La carne di bufala contiene un basso contenuto di colesterolo, una minima presenza di grassi ed è ricca di ferro, ma per un buon salame bisogna amalgamarla a quei pezzi di grasso suino che ne consentono morbidezza e sapore. Questo matrimonio permette di ottenere un prodotto molto saporito e quasi "leggero".

## INGREDIENTI

Carne di bufala, grasso di suino, sale marino, **vino**, aromi naturali, spezie, aglio, aromi, aromatizzante di affumicatura.  
**Origine della carne di bufala:** Italia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Salumi
<b>Origine:</b>	Italia; Regione: Veneto
<b>Produttore:</b>	IT 9/2956/L CE
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Budello:</b>	sì naturale
<b>Profilo sensoriale:</b>	È un prodotto umile, scaturito dall'antica esigenza di conservare le carni attraverso procedimenti semplici ed economici. Alimento ad elevato valore nutritivo, ricco di vitamine ed acidi grassi essenziali. Prodotto con carne di bufala macinate, salate, speziate, di origine italiana.
<b>Stagionatura:</b>	circa 60 giorni
<b>Peso netto:</b>	circa 500 g
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 4 mesi dalla produzione
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +0°C / +4°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	280 kcal / 1171 kJ
<b>Grassi</b>	18,9 g
<b>di cui saturi</b>	5,0 g
<b>Carboidrati</b>	0,4 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,1 g
<b>Proteine</b>	25,4 g
<b>Sale</b>	2,3 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

*Salmonella spp*: assente in 25 g

*Listeria monocytogenes*: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10<sup>3</sup> UFC/g

*Staphylococcus coagulasi* +: < 10<sup>2</sup> UFC/g

*Escherichia coli*  $\beta$ -glucuronidasi +: < 10<sup>2</sup> UFC/g

Coliformi totali: < 10<sup>4</sup> UFC/g

## INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

**Potrebbe contenere tracce di anidride solforosa e solfiti.**

**Prodotto esente da OGM.**

**Nota:** adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

*I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.*

**Emissione:** Responsabile HACCP  
17/06/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

