

SALAME ARTIGIANALE VENETO -Cod. SITA126-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Prodotto con le parti migliori del suino, spalle, pancetta, sale e pepe sono ingredienti particolari che mescolati assieme danno un sapore e profumo unico a questo salame.

INGREDIENTI

Carne suina, sale, aromi, spezie, destrosio, zucchero, antiossidante: E300, conservanti: E252-E250.

Origine della carne: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Salumi
Origine:	Italia; Regione: Veneto
Produttore:	IT 9/2091/L CE
Certificazioni:	senza glutine e latte
Budello:	sì (non edibile)
Profilo sensoriale:	Gli aromi del di questo salame sono ben fissati: l'inconfondibile solleticante pungente aroma del pepe, la carne ben frollata e sminuzzata e un dolce grasso suino, che al gusto si scioglie in bocca.
Stagionatura:	circa 2 mesi
Peso netto:	circa 700 g (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 4 mesi dalla spedizione
Modalità di conservazione:	in frigo tra +0°C / +4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	360 kcal / 1506 kJ
Grassi	29,6 g
di cui saturi	10,5 g
Carboidrati	1,0 g
di cui zuccheri	0,6 g
Proteine	21,9 g
Sale	3,0 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDI

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g

Staphylococcus coagulasi +: < 10 UFC/g

Escherichia coli β -glucuronidasi +: < 10 UFC/g

Coliformi totali: < 10² UFC/g

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

Il prodotto è esente da allergeni e 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
06/04/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

