

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

Spalla di suino, coscia di suino, pancetta di suino, sale, destrosio, aromi naturali, spezie, conservanti: E252, E250.

Origine della carne: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|-----------------------------------|---|
| Tipologia di prodotto: | Salumi |
| Origine: | Italia; Regione: Veneto |
| Produttore: | IT 9-359/LP CE |
| Certificazioni: | senza glutine e latte |
| Budello: | sì (non edibile) |
| Profilo sensoriale: | Odore intenso, aromatico, gradevole, leggermente speziato. Colore rosso brillante nella parte magra e bianco perlaceo per la parte grassa. Sapore tipico speziato. La struttura è compatta e consistente. |
| Stagionatura: | circa 40 giorni |
| 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 | 380 kcal / 1590 kJ |
| Grassi | 27,0 g |
| di cui saturi | 6,8 g |
| Carboidrati | 0,6 g |
| di cui zuccheri | 0,0 g |
| Proteine | 22,0 g |
| Sale | 3,4 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
12/04/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

