

# STROLGHINO STAGIONATO -Cod. SITA127-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Lo strolghino è un salame piccolo, 250 g ca. ottenuto dalle rifilature magre del culatello e del fiocco di prosciutto. Viste le dimensioni e la composizione magra questo insaccato ha una stagionatura breve. Sapore delicato e dolce, va tagliato tenero, a fette diagonali spesse e lo si serve come antipasto accompagnato da pane fragrante.

## INGREDIENTI

Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali. Antiossidante: sodio L ascorbato. Conservante: potassio nitrito.  
**Origine della carne:** Italia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Salumi
<b>Origine:</b>	Italia; Regione: Emilia Romagna
<b>Produttore:</b>	IT 9-204/L CE
<b>Certificazioni:</b>	senza glutine ne lattosio
<b>Budello:</b>	sì (non edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	Tra i più morbidi salami suini, la sua dolcezza inconfondibile e il suo aroma lo rendono estremamente appetitoso.
<b>Stagionatura:</b>	almeno 20 giorni
<b>Peso netto:</b>	circa 250 g (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 30 giorni dalla spedizione
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +0°C / +4°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	272 kcal / 1137 kJ
<b>Grassi</b>	27,0 g
<b>di cui saturi</b>	10,0 g
<b>Carboidrati</b>	0,3 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,1 g
<b>Proteine</b>	28,0 g
<b>Sale</b>	3,8 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDI

**Umidità Totale:** 35%  
**pH:** 5 - 6

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella spp:</i> assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes:</i> assente in 25 g	<b>Lieviti e Muffe:</b> < 10 UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi +:</i> < 10 <sup>2</sup> UFC/g	<i>Escherichia coli β-glucuronidasi +:</i> < 10 <sup>2</sup> UFC/g	<b>Coliformi totali:</b> < 10 <sup>5</sup> 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  
07/04/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

