

# SALAME ROSA -Cod. SITA032-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Non ha nulla del salame, se non il nome. È un salume antico tipico delle province di Bologna e Modena, ottenuto dalle carni di spalla e coscia dei suini pesanti italiani. Una volta cotto, sembra una mortadella, ma al momento del taglio la fetta si presenta più magra, inoltre è possibile distinguere i pezzi di carne gli uni dagli altri, cosa che non avviene per la mortadella, preparata con un macinato omogeneo. Il gusto del salame rosa è saporito e lievemente aromatico, davvero ottimo.

## INGREDIENTI

Carne di suino, trippini suino, sale, destrosio, aromi, spezie. Antiossidante: E301. Conservante: E250.

**Origine della carne:** Italia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Salumi
<b>Origine:</b>	Italia; Regione: Emilia Romagna
<b>Produttore:</b>	IT 2059M CE
<b>Certificazioni:</b>	senza glutine
<b>Budello</b>	sì (non edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	Tagli di suino italiano macinati e successivamente addizionati di grasso suino cubettato, sale marino, aromi, spezie ed additivi in impastatrice. L'impasto ottenuto è insaccato, cotto e raffreddato.
<b>Stagionatura:</b>	-
<b>Peso netto:</b>	circa 1,8 kg (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 2 mesi 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>	247 kcal / 1026 kJ
<b>Grassi</b>	18,3 g
<b>di cui saturi</b>	6,3 g
<b>Carboidrati</b>	1,0 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,3 g
<b>Proteine</b>	20,5 g
<b>Sale</b>	2,3 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDI

pH: < 6,4

## 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*  $\beta$ -glucuronidasi +: < 10 UFC/g

Coliformi totali: < 10<sup>2</sup> UFC/g

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

**Frutta a guscio.**

**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  
26/03/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

