



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	SCHEDA TECNICA PRODOTTO SALAME GHIOTTOLINO	Data em.	21/11/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rev.	00

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DEL PROCESSO DI PRODUZIONE

Prodotti ottenuti dalla macinatura di tagli di carne di suino pesante padano (pancettoni, trito di prosciutto, spalla), addizionati con sale e spezie e con successivo insacco in budello naturale ("torto bovino").

All'insacco segue un'asciugatura della durata indicativa di 48 ore, con successiva stagionatura in stabilimento per un periodo minimo indicativo di 15 giorni.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, saccarosio, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio (E301), vino, aglio, conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrato di potassio (E252).

PEZZATURA

La fila composta da n. 4 pezzi pesa kg 0,7/1.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità e sostanze volatili:	47 g per 100 g di prodotto
Ceneri:	4,1 g per 100 g di prodotto
pH:	5,3
Nitriti:	<10 mg/kg
Nitrati:	<50 mg/kg
Aw:	0,930 – 0,940
Nitrosammine	N.R. (< 0,005 mg/kg (ppm))
Cd	< 0,05 mg/kg (ppm)
Pb	< 0,1 mg/kg (ppm)
Enterotossine stafilococciche	N.R. in 25g
Aflatossine (B1,B2,G1,G2)	< 4 µg/kg (ppb)
Ocratossina A	< 1 µg /kg (ppb)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CBT	> 1 x 10 ⁷ ufc/g
Coliformi	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente su 25g
Salmonella spp.	Assente su 25g
Clostridium spp. (spore)	< 10 ufc/g
Clostridium spp. (cellule veg.)	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ² ufc/g

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

ALLERGENI

Il prodotto non contiene allergeni ai sensi del Reg. UE n° 1169/11 (allegato II).

OGM

Il prodotto non contiene OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

INDICAZIONI PER IL CORRETTO CONSUMO

Consumare in momenti diversi della stagionatura, in dipendenza delle proprie preferenze (più morbido e pastoso nella stagionatura breve, più asciutto e intenso per profumi e sapori in stagionatura avanzata), mediante il taglio in fette dello spessore di circa 2-3mm, previa eliminazione del budello. Consumare qualche minuto dopo l'affettatura, al fine di favorire la liberazione di profumi caratteristici.

Si consiglia un uso limitato da parte di persone che seguono diete ipocaloriche o per individui sofferenti di ipertensione, data la presenza di acidi grassi saturi e di quantità sensibili di sale.

Non esistono limitazioni all'uso da parte di categorie sensibili alla presenza di sostanze allergeniche (come definite dalla normativa vigente), poiché né nel prodotto, né nelle materie prime utilizzate, sono presenti tali sostanze.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 grammi	
Energia kJ/kcal	1358/327
Grassi	27 gr.
di cui acidi grassi saturi	9,6 gr.
Carboidrati	< 1,0 gr.
di cui zuccheri	<0,1 gr.
Proteine	22 gr.
Sale	2,9 gr.

PALLETTIZZAZIONE

Misure prodotto: cm 5 x 5 x 78

Misure cartone: cm 32 x 42 x 16 (h)

N. pezzi per cartone: n. 4 file composte da n. 4 pezzi cadauna

Composizione del pallet: n. 5 cartoni per strato, n. 9 strati

Ingombro massimo con pallet: cm 80 x 120 x 159 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

