



- ❖ NO OGM
- ❖ SENZA GLUTINE

## SALAME UNGHERESE

CODICE	DENOMINAZIONE PRODOTTO	PESO MEDIO (Kg)	PZ/CART	EAN
PF1010	SALAME UNGHERESE	> 3,5	2	2 676070
PF1022	SALAME UNGHERESE A METÀ	> 1,7	4	2 676030
PF1001	SALAME UNGHERESE DA 1,3 KG	> 1,3	4	2 254986

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** Prodotto ottenuto da carne di suino, macinata finemente e miscelata con grasso suino, ingredienti e spezie per conferirgli le caratteristiche tipiche del classico ungherese, un'accurata fase di asciugamento, una lieve affumicatura ed una lenta stagionatura di alcuni mesi completano questo classico della salumeria.

**Prodotto intero PF1010:** CALIBRO 95-97 mm LUNGHEZZA 50 cm PESO 3,2 Kg circa

**Prodotto intero PF1001:** CALIBRO 65 mm LUNGHEZZA 33 cm PESO 1,3 Kg circa  
Manca metà.

**INGREDIENTI:** Carne di suino (origine UE), sale, destrosio, spezie, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio, aroma di affumicatura, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

**ALLERGENI:** Assenti. Non contiene sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze ai sensi dell'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011.

**SHELF LIFE:** Da consumarsi preferibilmente entro **5 mesi** (150 giorni) dalla data di fine stagionatura o di confezionamento.

### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

**PRODOTTO INTERO:** conservare in luogo fresco e asciutto

**PRODOTTO SOTTOVUOTO:** conservare al freddo a +2°C / +4°C

**INFO AGGIUNTIVE AL CONSUMATORE:** Il budello non è edibile. Non forare la confezione.



Prodotto destinato al largo consumo da parte di ogni categoria di consumatore.

**RIFERIMENTO MERCEOLOGICO:** Salame

**CATEGORIA DI PRODOTTO:** DEPERIBILE (pH > 4,5)

**CATEGORIA DI PROCESSO:** Prodotto a base di carne stagionata. Aw  $\leq$  0,92

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (UFC/g):**

- *Salmonella* spp: Non rilevabile in 25g
- *Listeria monocytogenes*: < 100
- *Escherichia coli*: < 5
- *Stafilococchi coagulasi +*: < 50

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

valori medi per 100g di prodotto):

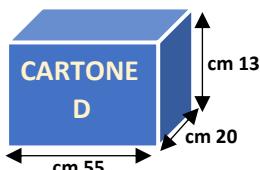
- Valore energetico: 1544KJ / 372 Kcal
- Grassi 30,0  
(di cui saturi): 10,0
- Carboidrati 0,5  
(di cui zuccheri): 0,5
- Proteine: 25,0
- Sale: 4,0

**MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO:**

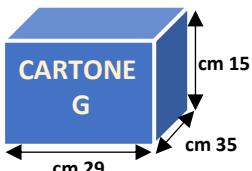
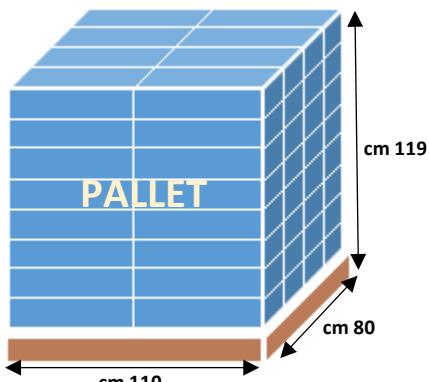
**PF1010:** Nessuna - **PF1022:** Sottovuoto in busta trasparente - **PF1001:** Nessuna

**IMBALLAGGIO SECONDARIO E PALETTIZZAZIONE:**

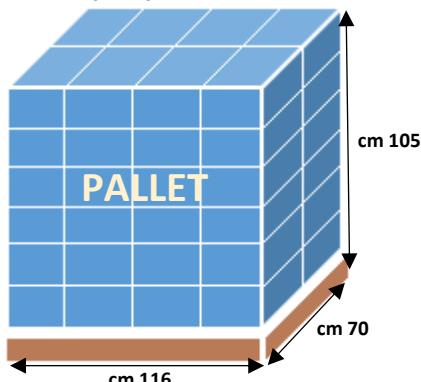
CODICE PRODOTTO	PZ/CART	PESO MEDIO UN/VEND (Kg)	CARTONE D / G		CART/PALLET	CART/STRATO	STRATI	ALTEZZA TOT CON PALLET (cm)
			L	P X H (cm)				
PF1010	2	> 7,0	55	x 20 x 13 D	420	64	8	8
PF1022	4	> 7,0	35	x 29 x 15 G	270	48	8	6
PF1001	4	> 5,2	35	x 29 x 15 G	270	48	8	6



64 CARTONI = 1 PALLET



48 CARTONI = 1 PALLET



**INDICAZIONI PER L'AMBIENTE:**

TIPO DI IMBALLAGGIO	MATERIALE CODICE	RACCOLTA
ETICHETTA	PAP22	CARTA
BUSTE TRASPARENTE	7	PLASTICA
CARTONE	PAP20	CARTA

SPF02SAL

REDATTO RGQ

VERIFICATO DSTAB

APPROVATO DCO

Revisione 4

01/09/2022

LA STAMPA COINCIDE IN CONTENUTO E FORMATO CON L'ORIGINALE APPROVATO E ARCHIVIATO PRESSO RGQ