

- ❖ SOLO CARNE ITALIANA
- ❖ SENZA GLUTINE
- ❖ NO OGM



## SALAME NOSTRANO

<u>CODICE</u>	<u>DENOMINAZIONE PRODOTTO</u>	<u>PESO MEDIO (Kg)</u>	<u>PZ/CART</u>	<u>EAN</u>
PF1008	SALAME NOSTRANO	> 0,5	10	2 240702
PF9008	SALAME NOSTRANO IN ATM	> 0,5	10	8004593007073
PF9020	SALAME NOSTRANO SOTTOVUOTO	> 0,5	10	2 240702
PF9022	SALAME NOSTRANO SOTTOVUOTO	0,5	10	8004593008605

**RIFERIMENTO MERCEOLOGICO:** Salame tipo nostrano, puro suino, carne nazionale

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** Prodotto ottenuto da tagli pregiati di carne suina fresca nazionale, salame macinato a freddo a grana media, impastato con lardo suino e miscelato con spezie naturali e ingredienti necessari quindi insaccato in budello di collagene calibro 53 mm, legato con spago, seguono le fasi di asciugamento e stagionatura con buona ossigenazione e bassa ventilazione.

Peso: PF1008:0,5 Kg circa, peso variabile

PF9008:0,5 Kg peso fisso in ATM

PF9020:0,5 Kg circa, peso variabile. Intestato **pronta-fetta** s/v.

PF9022:0,5 Kg peso fisso

**INGREDIENTI:** Carne di suino (origine: ITALIA), sale, destrosio, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, 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** dalla data di fine stagionatura.

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** Conservare in luogo fresco e asciutto

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

Destinato al largo consumo da parte di ogni categoria di consumatore.

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

CATEGORIA DI PROCESSO: Prodotto a base di carne stagionata. Aw ≤ 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: 1543KJ / 372 Kcal
- Grassi 30,0  
(di cui saturi): 11,0
- Carboidrati 0,5  
(di cui zuccheri): 0,5
- Proteine: 25,0
- Sale: 4,0

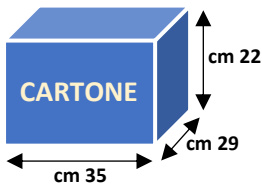


MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO:

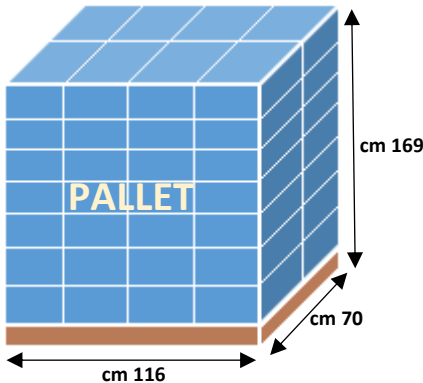
PF1008: Nessuna - PF9008: Busta trasparente, confezionato in atmosfera modificata  
PF9020 - PF9022: Busta trasparente sottovuoto, prodotto incartato

IMBALLAGGIO SECONDARIO E PALETTIZZAZIONE:

CODICE PRODOTTO	PZ/ CART	PESO MEDIO UN/VEND (Kg)	CARTONE G		CART/ PALLET	CART/ STRATO	STRATI	ALTEZZA PALLET (cm)
			L X P X H (cm)	PESO (g)				
PF1008 PF9008 PF9020 PF9022	10	5	35x29x22	270	56	8	7	169



56 CARTONI = 1 PALLET



INDICAZIONI PER L'AMBIENTE:

TIPO DI IMBALLAGGIO	MATERIALE CODICE	RACCOLTA
ETICHETTA	PP5	PLASTICA
COLLARINO SALAME FRIULANO	PAP22	CARTA
BUSTE TRASPARENTE	7	PLASTICA
CARTONE	PAP20	CARTA