

**SOLO CARNE
ITALIANA!**
**No!
GLUTINE**
**No!
OGM**


CODICE	DENOMINAZIONE PRODOTTO	PESO MEDIO (Kg)	PEZZI PER CARTONE
PF1008	SALAME FRIULANO	0,5	10
PF9008	SALAME FRIULANO IN ATM		
PF9020	SALAME FRIULANO SOTTOVUOTO		

RIFERIMENTO MERCEOLOGICO	Salame tipo nostrano puro suino, carne nazionale
CATEGORIA DI PRODOTTO	Prodotto alimentare deteriorabile (pH > 4,5)
CATEGORIA DI PROCESSO	Prodotto a base di carne stagionata
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto ottenuto da carne suina fresca nazionale. La carne è macinata e miscelata con grasso suino duro e con gli ingredienti necessari a conferirgli le caratteristiche tipiche del prodotto finito, il salame è insaccato in budello di collagene e legato con spago. Calibro 53 mm. Peso: PF1008 : 0,5 Kg circa (peso variabile) PF9008 : 0,5 Kg (peso fisso in ATM) PF9020 : 0,5 Kg circa (peso variabile). Il prodotto viene intestato e confezionato sottovuoto. Destinato al largo consumo da parte di ogni categoria di consumatore.
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	PF1008 : Nessuna - PF9008 : Busta trasparente, confezionato in atmosfera modificata PF9020 : Busta trasparente sottovuoto, prodotto incartato
INGREDIENTI	Carne di suino (origine: ITALIA), sale, destrosio, spezie, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.
ALLERGENI	Allergeni assenti. Non contiene sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze ai sensi dell'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011.
LOTTO	Numero progressivo in ambito di anno solare
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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	VALORE IN %
Proteine	25 ± 2
Grassi	30 ± 3
Sale	4 ± 0,8
Aw	0,91 ± 0,02
pH	5,6 ± 0,2

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	VALORE IN UFC/g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	< 100
Escherichia coli	< 5
Stafilococchi coagulasi +	< 50

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO)

PARAMETRO	VALORE IN g
Valore energetico	1543 kJ / 372 kcal
Grassi di cui saturi	30 11
Carboidrati di cui zuccheri	0,5 0,5
Proteine	25
Sale	4,0

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PARAMETRO	DESCRIZIONE
Sensazioni visive	Grana media, omogenea distribuzione grasso-magro
Sensazioni gustative	Dolce e speziato, stagionato
Sensazioni olfattive	Aroma speziato, stagionato
Struttura	Compatta

IMBALLAGGIO PRIMARIO

PRODOTTO	CODICE	CONFEZIONE	PESO(Kg)	EAN
Salame Friulano	PF1008	Nessuna	0,5	2 240702
Salame Friulano in ATM	PF9008	Busta Trasparente in ATM		8004593007073
Salame Friulano Sottovuoto	PF9020	Busta Trasparente Sottovuoto		2 240702

IMBALLAGGIO SECONDARIO E PALETTIZZAZIONE

CODICE PRODOTTO	PEZZI PER CARTONE	PESO MEDIO UNITÀ DI VENDITA (Kg)	PESO CARTONE (g)	DIMENSIONI CARTONE L X P X H (cm)	CARTONI PER PALLET	CARTONI PER STRATO	STRATI	ALTEZZA PALLET (cm)
PF1008	10	5	270	Cartone G: 35 x 29 x 22	56	8	7	169
PF9008								
PF9020								

SPF04SAL

REDATTO RGQ

VERIFICATO DSTAB

APPROVATO DCO

Revisione 16

02/02/2021

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