



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

23/12/2014

## SALAME GUSTONETTO

## SEZIONE NOTIZIE GENERALI

Nome Prodotto:	salame gustonetto
Codice Prodotto:	138008
Categoria:	prodotti crudi macinati stagionati
Materia Prima:	suino
Stagionatura:	30 gg

Pezzatura:	busta 12 pz (da 0,3 kg)
------------	-------------------------

Confezionamento:	Involucro Protettivo
------------------	----------------------

Budello:	artificiale
----------	-------------

## IMBALLAGGIO

Codice GTIN :	8002974017017
---------------	---------------

Codice E.A.N.13 u.d.c.:	
-------------------------	--

Codice E.A.N.13 p.v.:	2138008
-----------------------	---------

N° Pezzi Per Cartone:	12
-----------------------	----

Dimensioni Cartone "metri" (H x L x L):	0,135	0,205	0,355	
---	-------	-------	-------	--

N° Cartoni per Piano:	12
-----------------------	----

N° Piani per Pallet:	12
----------------------	----

Temperatura di Conservazione:	al fresco
-------------------------------	-----------

Termine Minimo di Conservazione:	120 giorni
----------------------------------	------------

## PER PRODOTTI COTTI

Temperatura di Cottura a Cuore:	NA
---------------------------------	----

Pastorizzazione:	NA	Tempo:	NA	T°C	NA
------------------	----	--------	----	-----	----

## Ingredienti:

carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali, vino, antiossidante (ascorbato di sodio), conservanti (nitrito di sodio, nitrato di potassio)

Emette: LRC
-------------

Approva: SAQ
--------------

**PARAMETRI CHIMICO - FISICI**

	Valori medi per 100 g di prodotto	
Umidità %	40	
Lipidi %	32	
Acidi Grassi Saturi %	12,8	
Proteine %	22	
Carboidrati %	1	
Zuccheri %	1	
Sale %	3,5	
Valore Energetico	Kcal: 380	Kjoule 1575

Aw	0,900
pH	5,5

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI**

Carica Mesofila Totale ufc/g	> 10 <sup>7</sup>
E. Coli ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente

**SOSTANZE ALLERGIZZANTI (Allegato III Bis Dir. CEE 2003/89)**

Cereali contenenti glutine (es. Grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO
Uova e prodotti derivati	NO
Pesce e prodotti derivati	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO
Soia e prodotti derivati	NO
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio e cioè mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholietia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia termofolia</i> ) e prodotti derivati.	NO
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti derivati	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > a 10 mg / kg o 10 mg / litro espressi come SO <sub>2</sub>	NO
Lupini e prodotti derivati	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO
Presenza OGM	NO

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto Esterno	Cilindrico, infarinato
Colore	Uniforme, rosso rubino con grasso bianco perlaceo
Odore	Delicatamente affumicato
Sapore	Appetitoso, retrogusto fumo
Consistenza	Compatta