

COD 757	SALAME MIGNON (vaschetta 1,8 kg)	Aggiornato al: 26 nov 14
----------------	---	-------------------------------------



1	CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
----------	-------------------------------------

- | | | |
|-------------------------------|---|--|
| 1.1 Peso | 40 g cad. | |
| 1.2 Lunghezza | 7 cm cad. | |
| 1.3 Diametro | 3 cm cilindrico | |
| 1.4 Involucro | Budello naturale Suino
Da togliere prima del consumo | |
| 1.5 Chiusura involucro | Legato | |
| 1.6 Legatura | Manuale | |
| 1.7 Grana Impasto | Grana fine | |
| 1.8 Stagionatura | > 1 settimana | |
| 1.9 Ingredienti | Carne di suino 96%, sale, proteine del LATTE, destrosio, vino, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, zucchero, conservanti: nitrito di potassio, nitrito di sodio. | |
| 1.10 Conservazione | A temperatura max di +15°C | |
| 1.11 T.M.C. | Termine Minimo di Conservazione: | 40 gg dalla data di spedizione (indicato sul documento di trasporto) |
| 1.12 Presentazione | Con muffa | |



(I parametri dimensionali: peso, lunghezza e diametro sono indicativi e suscettibili di piccole variazioni)

COD 757	SALAME MIGNON (vaschetta 1,8 kg)	Aggiornato al: 26 nov 14
----------------	---	-------------------------------------

2	INDICI MICROBIOLOGICI
----------	------------------------------

Carica mesofila totale > 1 x 10⁷ ufc/g (prevalentemente lattici e micrococcacee)
Enterobatteriacee < 50 ufc/g

In ottemperanza al Reg. CE/2073/2005

(I parametri microbiologici si riferiscono al prodotto al momento della spedizione)

3	VALORI NUTRIZIONALI MEDI
----------	---------------------------------

Valore energetico per 100 g di prodotto: 1680 kJ 405 kcal

Grassi	33,0 g	di cui acidi grassi saturi	13 g
Carboidrati	0 g	di cui zuccheri	0 g
Proteine	27,0 g	Sale	4,2 g

(I risultati analitici riportati sono valori medi. Si intendono validi esclusivamente per i prodotti che sono stati sottoposti ad analisi)

4	ALLERGENI E OGM
----------	------------------------

ALLERGENE (Dir.2003/89/CE e succ. mod.)	PRESENTE	POSSIB. TRACCE	NON PRESENTE
Cereali contenenti glutine (1)			✓
Crostacei e prodotti a base di crostacei			✓
Uova e prodotti a base di uova			✓
Pesce e prodotti a base di pesce			✓
Arachidi e prodotti a base di arachidi			✓
Soia e prodotti a base di soia			✓
Latte e prodotti a base di latte (proteine del latte)	✓		
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)			✓
Frutta a guscio (2)			✓
Sedano e prodotti a base di sedano			✓
Senape e prodotti a base di senape			✓
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			✓
Anidride solforosa e solfiti (3)			✓
Lupino e prodotti derivati			✓
Molluschi e prodotti derivati			✓

OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)	Il prodotto non contiene OGM
--	------------------------------

COD 757	SALAME MIGNON (vaschetta 1,8 kg)	Aggiornato al: 26 nov 14
----------------	---	-------------------------------------

5	PARTICOLARITA' PRODUTTIVE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
----------	---

Macinato a grana fine. Gusto dolce e delicato.

Aromatizzazione completamente naturale secondo un'esclusiva ricetta Levoni.

Prodotto con carni provenienti da suini allevati in Italia.

Utilizzo di colture batteriche starter selezionate internamente in azienda.

6	CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONE
----------	-------------------------------------

I materiali di confezionamento sono conformi alla normativa vigente concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto coi prodotti alimentari (D.M. 21/3/73, Dir. 2002/72/CE, Reg. 1935/2004, Reg CE n°10/2011 e succ. mod.)

6.1 Confezionamento In vaschetta

6.2 Spedizione In cartoni

7	ETICHETTATURA
----------	----------------------

Etichettatura conforme al Reg CE n° 1169/2011, D.M. 27/02/96 n°209 e succ. mod. Reg. 1334/2008

7.1 Etichetta Cartellino appeso

7.2 Indicazioni riportate in etichetta

Denominazione Salame Mignon

Ingredienti in 4 lingue (italiano, francese, inglese, tedesco)

Ragione Sociale Levoni S.p.A. Via Matteotti, 23 - 46014 Castellucchio (MN) Italia

Marchio d'identificazione IT 5 L CE

Codice EAN 2230733XXXXXC Su richiesta

- Note**
- Questa scheda ha solo valore informativo e non è destinata al consumatore finale.
 - Il Gruppo Levoni è certificato secondo gli standard internazionali BRC.
 - Si dichiara di operare in regime di AUTOCONTROLLO (Reg. 852/2004/CE e 853/2004/CE e succ. reg. attuativi) e di TRACCIABILITA' (Reg. 178/2002/CE).
 - Allergene (1) Cereali contenenti glutine: grano/frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
 - Allergene (2) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni/acagiù/pecan/del Brasile, pistacchi, noci Queensland e prodotti derivati.
 - Allergene (3) Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

- A maggiore informazione del cliente specifichiamo la percentuale di carne presente nei nostri prodotti anche ove non richiesto dalla legge