

SALAME SPIANATA PICCANTE
Caratteristiche:

Caratteristico salume regionale Italiano, dal sapore deciso e fragrante esaltato dall'uso di pura salsa di peperone del sud Italia, leggermente piccante ma, allo stesso tempo, delicato. Prodotto con carni di alta qualità; macinatura medio/grossa.

Mod. di conservaz.:

Conservare il prodotto appeso in ambiente non eccessivamente ventilato a temp. Di +12/14° C ed umidità di 88/90%. Se sottovuoto conservare in frigorifero da 0 a +4° C T.M.C. prodotto sottovuoto 120 giorni T.M.C. prodotto sfuso 120 giorni.

Pezzature:

INTERA:	2,5 KG	META':	1,25 KG	Budello Sintetico
---------	--------	--------	---------	-------------------

Ingredienti:

Carne di suino,sale,spezie,zuccheri:destrosio, aromi,antiossidante:E301,conservanti:E252 E250.
SENZA FONTE DI GLUTINE e SENZA DERIVATI DEL LATTE

Allergeni:

	Contenuto nel Prod.	Traccia nel Prod.	Nome allergene e/o sostanza allergenica
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO		
Crostacei e prodotti a base crostacei	NO		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		
Uova e prodotti a base uova	NO		
Pesce e prodotti a base pesce	NO		
Soia e prodotti a base soia	NO		
Latte prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO		
Frutta a guscio e prodotti derivati (es. pistacchi)	NO		
Sedano e prodotti a base sedano.	NO		
Senape e prodotti a base senape	NO		
Semi di sesamo e prodotti a base si semi di ses.	NO		
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2	NO		

Caratteristiche chimico-fisiche per 100gr

Val. energetico (KJ)	1541
Val. energetico (Kcal)	369
Grassi:	29
di cui saturi	9,5
Carboidrati:	<0,5
di cui zuccheri	<0,5
Proteine:	27
Sale:	4,1
Nitriti/nitrat:nel limiti di legge	

Caratteristiche microbiologiche

Salmonella:	assente in 25 gr
Listeria monocyt.:	assente in 25 gr
AW:	<0,94 ±0,02

Codice EAN:	ITALIA	378100
-------------	--------	--------

La tipologia del prodotto (salume insaccato) non consente di esprimere standard chimici rigidi; i valori sopraindicati sono pertanto da ritenersi medi, di riferimento, e puramente indicativi.Dati medi su rapporti di prova effettuati nell'ambito del PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE.

Il prodotto non contiene gli allergeni indicati nell'allegato IIIBis delle direttive n° 2000/13/CE e 2007/68/CE. Gli ingredienti non contengono O.G.M. - SENZA GLUTINE.

Imballaggio e Pallettizzazione

Dimensione cartone mm			
Cod. CT.	Lungh.	Larg.	Altez.
mod 8T	345	240	200
mod 7TM	480	280	195
mod 12T	570	365	230

PESO	INTERA 2,5 kg	META' 1,2 kg		
kg x Ct.	PZ X CT	PZ X CT	CT STRATO	CT X PALLET
5/6 kg	*	5	10	60
10/12 kg	5	10	6	36
20/24 kg	10	20	4	24

SCHEDA PRODOTTO

Ed. 6 del 16/11/2020

Commercial name:

SALAME SPIANATA PICCANTE

Main features:

Typical regional italian salami, with a fragrant and chilly taste enhanced with pure Southern Italy's pepper sauce. It is produced from high quality meats through a medium/large grinding.

Shelf life:

Vacuum-packed	UoM	VALUE	Bulk product	UoM	VALUE
Conservation	°C	0 / + 4	Conservation	°C	+ 12 / +14
Shelf life	Days	120	Shelf life	Days	120

Weight:

2,0 Kg Natural Casing

Ingredients:

Pork, salt, spices, sugar:dextrose, flavourings, antioxidant:E301, food preservatives:E252, E250.
Gluten free, without milk derivatives. Non-edible casing.

Allergens:

	Presence in the PRODUCT	Name allergen and / or allergenic substance
Cereals containing gluten and products derived from cereals	NO	
Shellfish and derivated products	NO	
Mollusc	NO	
Eggs and derivated product	NO	
Fish and derivated product	NO	
Soy and derivated product	NO	
Milk and derivated product (lactose included)	NO	
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts african, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts queensland and products and their derivatives.	NO	
Celery and derivated product	NO	
Mustard and derivated product	NO	
Sesame seed and derivated product	NO	
Lupins and derivated product	NO	
Sulphites	NO	

Physio-chemical and nutritional properties

Energy Value (KJ)	1541
Energy Value (Kcal)	369
Fat:	29
of which saturated:	9
Carbohydrates:	0,5
of which sugars:	0,5
Protein:	27
Salt:	4,1
Nitriti/nitrati:nei limiti di legge	

Microbiological properties

Salmonella:	Absent in 25 g
Listeria monocyt.:	Absent in 25 g
AW:	<0,92 ±0,02
Codice EAN:	ITALIA 2 378100

The technical card is considered formally accepted by the Customer as a result of orders issued after the current edition.

Packaging:

Code:	Lenght	Width	Height
mod 8T	345	240	200
mod 7T	480	280	230
mod 12T	570	365	230

Weight	WHOLE	HALF		
Kg per box	Pieces per box	Pieces per box	Box per layers	Box per Pallet
5/6 kg	*	4	10	60
10/12 kg	4	8	6	36
20/24 kg	8	16	4	24