

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

**SCT 01-E**

**SALAME NOSTRALE**



<b>Codice Articolo</b>	0301	<b>EAN code</b>	2209429												
<b>Denominazione Legale /Usuale</b>	Salame														
<b>Denominazione Descrittiva/Commerciale</b>	Salame nostrale														
<b>Descrizione Prodotto</b>	<p>Salume di puro suino, ottenuto da macinatura a grana grossa di carni magre selezionate e lardo, con aggiunta di parti di pancetta e gola, sottoposto a stagionatura minima compresa tra i 20 gg e 30 gg in funzione delle caratteristiche tecnologiche e organolettiche richieste; per la concia sono utilizzate tutte spezie naturali macinate al momento, l'aglio viene pestato nel mortaio e questo permette di esaltare gli odori ed i sapori del prodotto. Ai fini dell'insacco sono impiegati esclusivamente budelli naturali di bovino.</p> <p>E' un salame che raccoglie tutti i profumi del mare e delle alpi apuane .La sua consistenza rimane morbida anche dopo una lunga stagionatura.</p>														
<b>Origine della materia prima</b>	Sono utilizzati esclusivamente suini con caratteristiche proprie del <b>Suino pesante italiano</b> .														
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Consistenza compatta al taglio, profumo delicato e finemente speziato, gusto elegante dolce, moderatamente sapido.														
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>	Il prodotto si presenta legato in forma tipica del salame in pezzature da circa 800 g a 2 Kg.														
<b>Ingredienti</b>	Carne di suino ,Grasso di suino ,Sale ,Pepe ,Aglio ,Spezie, LATTOSIO, Destrosio, Saccarosio ,Antiossidanti: E300, Conservanti: E252.														
<b>OGM</b>	Assenti. Si certifica, in accordo con le dichiarazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che il prodotto menzionato non contiene ingredienti costituiti e/o derivati da organismi geneticamente modificati.														
<b>Modalità di utilizzo</b>	Affettato sottile o tagliato a cubetti previa eliminazione del budello.														
<b>Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo</b>	Prodotto da consumare tal quale previa eliminazione del budello. Non deve essere consumato da persone intolleranti o allergiche a: LATTOSIO														
<b>Budello</b>	Naturale ,non edibile														
<b>Riferimenti normativi</b>	<p>Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004.</p> <p>Le caratteristiche microbiologiche dei prodotti in seguito indicate sono conformi al Reg. 2073/2005 e s.m.i</p> <p>I contaminanti chimici, i residui fitosanitari ed i residui farmacologici sui prodotti sono conformi rispettivamente ai Reg. 1881/2006 e s.m.i, Reg. 396/2005 e s.m.i, e Reg. 470/2009 e s.m.i.</p>														
<b>Confezione</b>	Assente. Disponibile sfuso.														
<b>Imballo</b>	<p>In cartone ondulato :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Dimensioni Cartone</th> <th>Pezzi x cartone</th> <th>Cartone x strati</th> <th>Numero strati</th> <th>Cartoni x Pallet</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>59x38x27 cm<sup>3</sup></td> <td>10 pezzi</td> <td>4 cartoni</td> <td>3 strati</td> <td>12 cartoni</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Modificabile in base alle richieste del Cliente.</p>					Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet	59x38x27 cm <sup>3</sup>	10 pezzi	4 cartoni	3 strati	12 cartoni
Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet											
59x38x27 cm <sup>3</sup>	10 pezzi	4 cartoni	3 strati	12 cartoni											
<b>Pallettizzazione</b>	Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi.														

<b>Modalità / Trasporto / Tempi di conservazione</b>	<p>Conservare in luogo fresco ed asciutto.</p> <p>Trasporto Refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +10°C.</p> <p>Il prodotto mantiene le sue caratteristiche migliori entro 3 mesi dalla data di produzione se conservato come sopra specificato.</p>	
<b>Etichettatura</b>	Conforme al Regolamento CE 1169/2011.	
<b>Caratteristiche microbiologiche del prodotto durante il periodo di conservabilità</b>	<p><i>Listeria monocytogenes</i> : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g</p> <p><i>Salmonella spp.</i> : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g.</p>	
<b>Caratteristiche microbiologiche del prodotto in uscita dello stabilimento</b>	<p><i>Escherichia Coli</i> : In 1 Aliquota: &lt; 10<sup>2</sup> UFC / g</p> <p><i>Stafilococchi Coagulasi Positivi</i> : In 1 Aliquota: &lt; 5x10<sup>3</sup> UFC / g</p>	
<b>Caratteristiche chimico fisiche / Nutrizionali</b>	aW	0,94 Tolleranza ± 0,03
	pH	5,40 Tolleranza ± 0,3
	Valore Energetico	1591 KJ/100g 383 Kcal/100g
	Grassi Di cui Acidi grassi saturi	29,70g/100g 11,87g/100g
	Carboidrati Di cui Zuccheri	0,87g/100g 0,19g/100g
	Proteine	28,10g/100g
	Sale	3,70g/100g
<b>ALLERGENI</b>		<b>PRESENZA DELL'ALLERGENE NEL PRODOTTO</b>
		SI / NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati		NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO
Uova e prodotti a base di uova		NO
Pesce e prodotti a base di pesce		NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco.		NO
Lupino e prodotti a base di lupino		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO
Soia e prodotti a base di soia		NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		SI(LATTOSIO)
Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle ( <i>Amigdalus 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 illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> )		NO
Sedano e prodotti a base di sedano		NO
Senape e prodotti a base di senape		NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO <sub>2</sub>		NO
<p><b>Prodotto da:</b> La Bottega di Adò s.r.l.</p> <p><b>Sede Legale e di Stabilimento:</b> Via Nerino Garbuio snc, comparto 47R, 54038 Montignoso (MS)</p> <p><b>P.IVA e C.F:</b> 00544200454      <b>Riconoscimento CE:</b> IT J7H46 CE</p> <p><b>Contatti telefonici:</b> (+39) 0585/348315 Fax: 0585/821279</p> <p><b>Indirizzi e-mail:</b> Segreteria: <a href="mailto:anna@labottegadiado.com">anna@labottegadiado.com</a> <a href="mailto:gabriele@labottegadiado.com">gabriele@labottegadiado.com</a></p> <p>Ufficio Qualità: <a href="mailto:ale@labottegadiado.com">ale@labottegadiado.com</a></p>		<b>Approvazione</b>