

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SCT 01-U

SALAME GENTILE DELLE APUANE



Codice Articolo

0302

EAN code

2214257

Denominazione Legale /Usuale

Salame

**Denominazione
Descrittiva/Commerciale**

Salame gentile delle Apuane

Descrizione Prodotto

Salume di puro suino, ottenuto da macinatura ed insacco di carni selezionate magre (Trito di banco: sottospalla presente in minime quantità per suino: circa 1,5Kg) e lardo, con aggiunta di parti di pancetta e gola, sottoposto a stagionatura minima compresa tra i 25 gg e 30 gg in funzione delle caratteristiche tecnologiche e organolettiche richieste; ai fini dell'insacco sono impiegati esclusivamente budelli naturali gentili. Questo budello ha la caratteristica di avere una parete di spessore elevato (mediamente fino a 2 mm) costituita prevalentemente da grasso. Le caratteristiche del budello usato hanno una rilevanza particolare nella produzione e nella stagionatura di questo salame. La parete grassa del budello, infatti, rallenta l'essiccazione della carne macinata e questo fatto consente una stagionatura lunga ed armoniosa.

Origine della materia prima

Sono utilizzati esclusivamente suini con caratteristiche proprie del **Suino pesante italiano**.

Caratteristiche Organolettiche

Consistenza compatta al taglio, profumo delicato e finemente speziato, gusto elegante dolce, moderatamente sapido.

Caratteristiche Merceologiche

Il prodotto si presenta legato in forma tipica del salame in pezzature da 1Kg ca

Ingredienti

Carne di suino ,Grasso di suino ,Sale ,Pepe ,Aglio ,Spezie, LATTOSIO, Destrosio, Saccarosio ,Antiossidanti: E300, Conservanti: E252.

OGM

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.

Modalità di utilizzo

Affettato sottile o tagliato a cubetti previa eliminazione del budello.

**Destinazione d'uso /
Limitazioni al consumo**

Prodotto da consumare tal quale previa eliminazione del budello. Non deve essere consumato da persone intolleranti o allergiche a: LATTOSIO

Budello

Naturale ,non edibile

Riferimenti normativi

Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004. Le caratteristiche microbiologiche dei prodotti in seguito indicate sono conformi al Reg. 2073/2005 e s.m.i. 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.

Confezione

Assente. Disponibile sfuso.

Imballo

In cartone ondulato :

Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet
59x38x27 cm ³	20 pezzi	4 cartoni	3 strati	12 cartoni

* Modificabile in base alle richieste del Cliente.

Palletizzazione

Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi.

Modalità / Trasporto / Tempi di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto.	
	Trasporto Refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +10°C.	
	Il prodotto mantiene le sue caratteristiche migliori entro 3 mesi dalla data di produzione se conservato come sopra specificato.	
Etichettatura	Conforme al Regolamento CE 1169/2011.	
Caratteristiche microbiologiche del prodotto durante il periodo di conservabilità	Listeria monocytogenes : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g	
	Salmonella spp. : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g.	
Caratteristiche microbiologiche del prodotto in uscita dello stabilimento	Escherichia Coli : In 1 Aliquota: < 10 ² UFC / g	
	Stafilococchi Coagulasi Positivi : In 1 Aliquota: < 5x10 ³ UFC / g	
Caratteristiche chimico fisiche / Nutrizionali	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

ALLERGENI	PRESENZA DELL'ALLERGENE NEL PRODOTTO
	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 (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale, noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia)	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 SO2	NO

Prodotto da: La Bottega di Adò s.r.l.

Sede Legale e di Stabilimento: Via Nerino Garbuio snc , comparto 47R ,
54038 Montignoso (MS)

P.IVA e C.F: 00544200454

Riconoscimento CE: IT J7H46 CE

Contatti telefonici: (+39) 0585/348315 Fax: 0585/821279

Indirizzi e-mail: Segreteria: anna@labottegadiado.com gabriele@labottegadiado.com

Ufficio Qualità: ale@labottegadiado.com

Approvazione