

Scheda tecnica di prodotto

SALAME GENTILE

DESCRIZIONE	Salame tradizionale (tipo felino) ottenuto da antica ricetta con l'impasto di carne magra suina macinata e condita con sale e aromi naturali. Da consumare affettato crudo. Stagionatura ottimale consigliata 50 giorni dalla data di produzione indicata sul piombo.
--------------------	--

INGREDIENTI	Carne di suino italiano, Sale, Aromi, Spezie. ANTIOSSIDANTE: E -301 CONSERVATIVO: E-250, E-252
--------------------	--

TIPOLOGIA DI PRODOTTO		
codice	Nome	Pezzatura c.a.
PF08	SALAME GENTILE	KG. 0,800
PF08/F	SALAME GENTILE FILIERA	KG. 0,800
PF08S	SALAME GENTILE SUPER	KG. 3,00
PF31	SALAME FELINETTO	KG. 0,600

CARATTERISTICHE DELLE CARNI	Carni scelte e selezionate direttamente presso il macello, non congelate. Le carni derivano da animali nati, allevati e macellati nelle regioni Emilia Romagna e Lombardia, secondo i requisiti propri del suino pesante italiano destinato alla produzione del Prosciutto Crudo di Parma e San Daniele.	
------------------------------------	--	--

CARATTERISTICHE CHIMICHE	Valore	Unità di Misura
Cloruro di Sodio	3,40	%
Proteine	22,30	%
Grassi	26,80	%
Nitrito di Sodio	Inferiore a 1	mg/Kg
Nitrato di Potassio	50	mg/Kg
Zuccheri	0,10	%
Aw	0,95	%
Ph	5,40	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Valore Max	Unità di Misura
Carica Microbica Mesofila	3 x 10 ⁶	
Salmonelle	Assente in 25 gr.	
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 gr.	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g. di prodotto	Valore	Unità di Misura
Proteine	115	K.cal
Grassi	231	K.cal

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE AL TAGLIO	
CONSISTENZA	Compatto
COLORE	Grasso Bianco rosato, distribuito perlineamente con venature sottili nel cuore del magro, ben amalgamato di pezzatura più grossa del magro.
SAPORE E AROMA	

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO e CONFEZIONAMENTO	
IMBALLAGGIO	cartoni da 20 kg
CONFEZIONAMENTO	Sfuso, 1/2 Sotto vuoto

SHELF -LIFE	VEDI ETICHETTA
--------------------	----------------