



SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO

Denominazione commerciale: SALAME PICCANTINO VENTRICINA S.V.META'	Cod. EAN: 121720 N° Riconoscimento Stab.: IT 1609 L CE
Confezionamento: sottovuoto - 1,3 Kg circa cad. - n° 8 pezzi in scatole di cartone - 10,40 Kg circa per cartone - n° 4 cartoni per piano - n° 10 piani per pallet - n° 40 cartoni per pallet.	Shelf-life totale = 180 gg. Shelf-life garantita alla consegna = 90 gg.

ETICHETTATURA

Tempo medio di stagionatura: 55 giorni	Ingredienti: carne di suino, sale, proteine del LATTE, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, destrosio, zucchero, aromi naturali. Antiossidanti: E300, E301. Conservanti: E252, E250. Budello non edibile. SENZA GLUTINE. CARNE ORIGINE: UE
Temperatura di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto	

Modalità d'uso: Tal quale

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI

Fisiche:	Granulometria:	grana grossa	
	Colore:	interno: rosso caratteristico	
	Sapore:	gusto delicato, aromatizzato con peperoncino piccante	
	Pezzatura (prodotto finito):	1,3 Kg circa, budello sintetico clippato a macchina, $\pm \varnothing 100$	
Chimiche e nutrizionali (valori medi):	Confezionamento:	sottovuoto	
	Energia:	kJ/100 g	1444
	Energia:	kcal/100 g	348
	Grassi:	g/100 g	26,7
	di cui acidi grassi saturi:	g/100 g	9,6
	Carboidrati:	g/100 g	2,1
	di cui zuccheri:	g/100 g	1,8
	Proteine:	g/100 g	24,7
	Umidità:	g/100 g	41,5
	Sale:	g/100 g	3,3
	pH		5 - 5,9
Attività dell'acqua (aw)		$\leq 0,92$	
E 300 Acido ascorbico	g/100 g	$< 0,2$	
E 301 Ascorbato di sodio	g/100 g	$< 0,2$	
Requisiti legali:	E 250 Nitrito di sodio(*):	mg/Kg	< 150 (come NaNO_2)
	E 252 Nitrato dipotassio:	mg/Kg	< 150 (come NaNO_3)

(*) esclusivamente mescolato a cloruro di sodio

Foto



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia Coli:	UFC/g	< 10
Salmonella:		assente in 25 g
Listeria monocytogenes:	UFC/g	≤ 100

LAVORAZIONE

Le carni di suino sono tagliate, tritate, ed impastate con spezie, aromi ed ingredienti vari, successivamente insaccate, asciugate e stagionate per un tempo medio di 55 gg. Condizioni di trasporto: ambiente fresco e asciutto

Codice Interno 1217SV	Data aggiornamento: 01/10/21	Timbro SALUMIFICIO SORRENTINO s.r.l. Via Cuna Re di Coppe, 9/11 66030 MOZZAGROGNA (CH) Partita IVA 0202729 069 7 www.salumisorrentino.com
--------------------------	---------------------------------	--

DICHIARAZIONE IN MATERIA DI OGM ED ALLERGENI

PRESENZA OGM

Il Salumificio Sorrentino Srl dichiara di approvvigionarsi di materie prime, coadiuvanti tecnologici ed additivi, che non prevedono la presenza di OGM, da fornitori accuratamente selezionati.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Il Salumificio Sorrentino Srl dichiara la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze negli ingredienti dei propri prodotti in conformità al **Regolamento (UE) N. 1169/2011 - Allegato II**

Presenza	Assenza	Allergeni
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Crostacei e prodotti a base di crostacei
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Uova e prodotti a base di uova
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Pesce e prodotti a base di pesce
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Arachidi e prodotti a base di arachidi
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Soia e prodotti a base di soia
<input checked="" type="checkbox"/>	//	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Sedano e prodotti a base di sedano
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Senape e prodotti a base di senape
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l in termini di SO ₂ totale
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupini e prodotti a base di lupini
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Legenda

- **Assenza:** nessun residuo deve essere presente nell'ingrediente
- **Presenza:** qualsiasi forma di presenza anche derivata da carry over