

SCHEDA TECNICA INFORMATIVA

NOME COMMERCIALE	Salame nostrano Siciliano
DENOMINAZIONE DI VENDITA	IL NOSTRANO SICILIANO
DESCRIZIONE E ASPETTO	La superficie esterna è cilindrica ed irregolare, presenta la classica fioritura, uno strato biancastro tipico nei prodotti stagionati. Il prodotto risulta compatto e tenero, di consistenza elastica alla pressione esercitata dal palmo della mano. L'aspetto della fetta al taglio è omogeneo con il grasso e la parte magra ben legate.
FASCIA DI PESO	Intero kg 0,450/0,550 - 1/2 sv kg 0,225/0,275
INGREDIENTI DICHIARAZIONE IN ETICHETTA	Carne di suino, sale, aromi e spezie, destrosio, antiossidanti: E300, E301, conservanti: E252
MATERIA PRIMA	Carne di suino di produzione CE, Budello in collagene o dritto di bue
CONSERVAZIONE	Il prodotto deve essere stoccato sfuso in ambiente fresco e asciutto ad una temperatura massima di 15°C, lontano da sorgenti di luce e di calore. Per il prodotto sv 0/4°C
SHELF LIFE	Nella sua confezione originale ed alle condizioni consigliate, ha un TMC (termine minimo di conservazione) di 180 giorni che è indicato automaticamente su tutte le etichette delle confezioni.
Note	Prodotto in uno stabilimento dove si utilizza frutta a guscio

Controlli: l'azienda oltre ad avere un ciclo produttivo monitorato secondo la normativa, ha stabilito controlli in tutte le fasi produttive critiche in ottemperanza al sistema HACCP applicato.

CODICI		
CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO
1000	238364	Salame intero a vista
1003	259995	Salame intero sottovuoto
1004	259995	Salame 1/2 sottovuoto

Lotto: il nostro lotto è formato da un numero di riferimento interno progressivo che viene formulato al momento della produzione del prodotto stesso. Viene indicato sul DDT/Fattura.

Nr Scheda	1	Rev.05	data rev. 01/02/24	Data Stampa	01/02/24
-----------	---	--------	--------------------	--------------------	-----------------

TABELLA NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali in 100g	
Energia (Kj)	1450
Energia (Kcal)	349
Grassi g	26,1
di cui grassi saturi g	10,2
Carboidrati g	1,2
di cui zuccheri g	0,1
Proteine g	27,4
Sale g	4,9

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Escherichia Coli (ufc/g)</i>	<10
<i>Clostridi Solfito Riduttori (ufc/g)</i>	<10
Staphylococcus coaug.pos (ufc/g)	<50
Salmonella spp (ufc/25g)	ASSENTI
Listeria Monocytogenes (ufc/g)	<100

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

(Elenco allergeni Rif. Allegato 2 bis Direttiva 2000/13/CE modifica Direttiva 2007/68/CE)

INGREDIENTI	PRESENTE	ASSENTE	CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine		X	POSSIBILE
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		X	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X	NO
Frutta a guscio (cioè nocciole, pistacchi) e prodotti derivati		X	POSSIBILE
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	POSSIBILE
Lupini e prodotti a base di lupini		X	NO

CONFEZIONAMENTO

IMBALLO PRIMARIO	
Tipo di Imballo	Busta alimentare trasparente per il prodotto sv
Peso unitario/Pezzo	6 g circa
IMBALLO SECONDARIO	
Tipo di Imballo	Cartone
Pezzi per imballo secondario	*****
Peso complessivo	kg 10 circa

La presente scheda tecnica annulla e sostituisce le precedenti. Le indicazioni riportate nella presente, sono ad oggi il meglio delle nostre conoscenze e rivestono un carattere informativo. Il Salumificio Lombardo srl si solleva da qualsiasi responsabilità in merito ad un utilizzo improprio del prodotto e della stessa.

Nr Scheda	1	Rev.05	data rev. 01/02/24	Data Stampa	01/02/24
-----------	---	--------	--------------------	-------------	----------