

SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO
PASQUINUCCI srl

SALAME

INGREDIENTI: carne di suino e grasso di suino nazionale, sale, aromi, destrosio, saccarosio,

Antiossidante: E 300

Conservante: E 250 - E 252

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Si caratterizza per il gusto sapido, molto aromatico, e per l'aspetto, con il grasso cubettato grossolanamente. E' un insaccato stagionato di carne suina e spezie, di consistenza compatta, colore rosso scuro, con profumo e sapore molto intensi. Le pezzature vanno dai 500 gr ai 3 kg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Limiti	Riferimenti:	Parametro
-Coliformi a 30 °C	1000 UFC/gr	interno
- <i>E. coli</i> β -glucur. Posit	1000	interno
-Anaerobi s.r	10	interno
-Stafilococchi c.p	500	interno
- <i>Salmonella</i> spp	Assente/25 gr	Reg.CE 2073/05
- <i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25 gr	Reg.CE 2073/05
- <i>Enterobacteriaceae</i>	100/1000	interno

CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:

-Salame intero: Conservare in luogo fresco

-Salame a tranci s/v : conservare tra 0°C e 4°C

CONSERVAZIONE PRODOTTO DOPO L'APERTURA DELLA CONFEZIONE:

Conservare tra 0 e 4 °C

SHELF-LIFE:

-Salame 500 gr/ 1 kg intero : 6 mesi

-Salame a tranci s/v: 3 mesi dal confezionamento (in condizioni ottimali di conservazione).

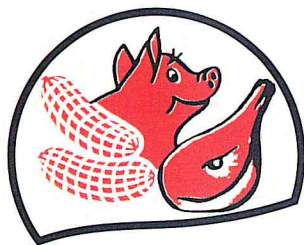
STAGIONATURA:

Salame 1,5 kg- 3 kg: ≥ 6 settimane

Salame 500gr: ≥ 4 settimane

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g		
Energia	Kj	1566
	Kcal	376,3
Grassi totali	g	30,4
di cui acidi grassi saturi	g	10,2
Carboidrati	g	0,5
di cui zuccheri	g	0,5
Proteine	g	25,2
Sale	g	3,9



SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO
PASQUINUCCI srl

DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE

In riferimento all'allegato II, del Reg CE 1169/11 del 25/11/11

ALLERGENE	PRESENZA	ORIGINE	ASSENZA
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte			X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati			X
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO ₂			X
Lupini e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

Revisione del 13/12/16

Responsabile alla Qualità

Pasquinucci Giacomo