

SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO  
**PASQUINUCCI** srl

## SALAME al Tartufo

**INGREDIENTI:** carne di suino e grasso di suino nazionale, sale, aromi, destrosio, tartufo scorzone (*tuber aestivum*) 0,48%, tartufo bianchetto (*tuber albidum pico*) 0,48%, saccarosio.  
Antiossidante: E 300  
Conservante: E 250 - E 252

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Prodotto pregiato a base di carne suina nazionale macinata e arricchita con un mix di tartufo nero e tartufo bianchetto che ne esalta il gusto e l'aroma. Consigliato per gli amanti del tartufo.

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

Limiti	Riferimenti:	Parametro
-Coliformi a 30 °C	1000 UFC/gr	interno
- <i>E.coli</i> $\beta$ -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 al Tartufo s/v : conservare tra 0°C e 4°C
- Salame al tartufo intero: Conservare in luogo fresco e asciutto.

### **CONSERVAZIONE PRODOTTO DOPO L'APERTURA DELLA CONFEZIONE:**

Conservare tra 0 e 4 °C

### **SHELF-LIFE:**

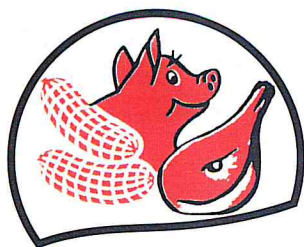
- Salame al Tartufo g s/v: 3 mesi dal confezionamento (in condizioni ottimali di conservazione).
- Salame al tartufo intero: 6 mesi dalla data di produzione.

### **STAGIONATURA:**

Salame al tartufo :  $\geq 20$  gg

### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g		
Energia	Kj	1566
	Kcal	376,3
Grassi totali	g	30,4
di cui acidi grassi sat	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 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 <sub>2</sub>			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**