



No!
OGM

No!
GLUTINE

CODICE	DENOMINAZIONE PRODOTTO	PESO MEDIO (Kg)	PEZZI PER CARTONE
PF1010	SALAME UNGHERESE	3,5	2
PF1022	SALAME UNGHERESE A METÀ	1,7	4
PF1001	SALAME UNGHERESE DA 1,3 Kg	1,3	4

RIFERIMENTO MERCEOLOGICO	Salame
CATEGORIA DI PRODOTTO	Prodotto alimentare deteriorabile (pH > 4,5)
CATEGORIA DI PROCESSO	Prodotto a base di carne stagionata
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto ottenuto da carne di suino, macinata e miscelata con grasso suino duro e con gli ingredienti necessari a conferirgli le caratteristiche tipiche del prodotto finito. Il salame viene insaccato in budello artificiale e quindi stagionato. Prodotto intero PF1010: CALIBRO 95-97 mm LUNGHEZZA 50 cm PESO 3,2 Kg circa Prodotto intero PF1001: CALIBRO 65 mm LUNGHEZZA 33 cm PESO 1,3 Kg circa Prodotto destinato al largo consumo da parte di ogni categoria di consumatore.
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Diversa da prodotto a prodotto, vedi pagina successiva
INGREDIENTI	Carne di suino (origine UE), sale, destrosio, spezie, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio, aroma di affumicatura, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.
ALLERGENI	Allergeni assenti. Non contiene sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze ai sensi dell'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011.
LOTTO	Numero progressivo in ambito di anno solare
SHELF LIFE	Da consumarsi preferibilmente entro 5 mesi (150 giorni) dalla data di fine stagionatura o di confezionamento
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	PRODOTTO INTERO : conservare in luogo fresco e asciutto PRODOTTO SOTTOVUOTO : ad una temperatura compresa tra +2°C e +4°C
INFO AGGIUNTIVE AL CONSUMATORE	Non forare la confezione. Budello non edibile

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	VALORE IN %
Proteine	25 ± 2
Grassi	30 ± 3
Sale	4 ± 0,8
Aw	0,91 ± 0,02
pH	5,2 ± 0,2

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	VALORE IN UFC/g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	< 100
Escherichia coli	< 5
Stafilococchi coagulasi +	< 50

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO)

PARAMETRO	VALORE IN g
Valore energetico	1544 kJ / 372 kcal
Grassi di cui saturi	30 10
Carboidrati di cui zuccheri	0,5 0,5
Proteine	25
Sale	4,0

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PARAMETRO	DESCRIZIONE
Sensazioni visive	Grana fine, omogenea distribuzione grasso-magro, colore rosso vivo
Sensazioni gustative	Speziato, deciso, leggero sapore affumicato
Sensazioni olfattive	Aroma speziato, tipico di stagionato, affumicato
Struttura	Compatta, non sgranata

IMBALLAGGIO PRIMARIO

PRODOTTO	CODICE	CONFEZIONE	PESO (Kg)	EAN
Salame Ungherese	PF1010	Nessuna	3,5	2 676070
Salame Ungherese a metà	PF1022	Sottovuoto in busta trasparente	1,7	2 676030
Salame Ungherese da 1,3 Kg	PF1001	Nessuna	1,3	2 254986

IMBALLAGGIO SECONDARIO E PALETTIZZAZIONE

CODICE PRODOTTO	PEZZI PER CARTONE	PESO MEDIO UNITÀ DI VENDITA (Kg)	PESO CARTONE (g)	DIMENSIONI CARTONE L X P X H (cm)	CARTONI PER PALLET	CARTONI PER STRATO	STRATI	ALTEZZA PALLET (cm)
PF1010	2	7	420	55x20x13 (D)	64	8	8	119
PF1022	4		270	Cartone G: 35x29x15	48	8	6	105
PF1001	4	5,2						

SPF02SAL

REDATTO RGQ

VERIFICATO DSTAB

APPROVATO DCO

Revisione 2

21/12/2020

LA STAMPA COINCIDE IN CONTENUTO E FORMATO CON L'ORIGINALE APPROVATO E ARCHIVIATO PRESSO RGQ