



Salumificio Sant'Orso srl

Via l. da Vinci 18/20

36030 Caltrano (Vi)

CE IT Q0R79 ULSS4/1 REGIONE VENETO

Prodotto Salame Tipo Milano 1/2 Sv

Versione 1.0

Data Novembre 2013

Responsabile Paolo Stiffan

CODICE ARTICOLO: 324

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI - IN ACCORDO CON LA DIRETTIVA 2003/89/CE

NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

SALAME TIPO MILANO 1/2 SV

Tipologia	Salame di Puro Suino
Pezzatura	1.4 kg
Macina	Medio/Fine
Budello	Sintetico
Calibro all'Insacco	105
Conservazione	A 0° +4°C
Stagionatura	60/70 gg
Shelf life	120 gg
Confezionamento	Confezionato sottovuoto

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore rosato tendente al rosso ed al bianco, sapore equilibrato e gradevole, odore tipico di salame stagionato e speziato.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Escherichia Coli (UFC/g)	Inf. 50
Listeria Monocitogenes in 25 g	Assente
Salmonella Spp in 25 g	Assente

INGREDIENTI:

Carne di Suino, Sale, fibra Vegetale, amido; Zuccheri: destrosio, saccarosio; Spezie, aromi; Antiossidante: Ascorbato di Sodio; Conservanti: Potassio Nitrato, Sodio nitrito.

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	1.4
Pezzi per scatola	6
Peso per scatola kg	8.5
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	7
Cartoni per pallet	42
Dimensioni Scatola	50x30x14



Salame tipo Milano
Cod. 302 kg 2.80

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia Kj	1305
Energia Kcal	315
Grassi	24.6
Acidi Grassi Saturi	11.89
Carboidrati	Inf 0.5
Zuccheri	Inf 0.5
Proteine	22.28
Sale	3.3