

SCHEMA TECNICA
Salame Spianata Piccante

**Dati generali**

Nome in fattura	SPIANATA PICCANTE 2,2Kg-ct2pz
Codice prodotto	165002
Nomenclatura doganale	16010091

**Descrizione del prodotto**

- Ingredienti** Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali, aromi, vino, antiossidante (ascorbato di sodio) conservanti (nitrito di sodio, nitrato di potassio).
- Caratteristiche qualitative** **QUALITÀ:** carni di suino selezionate, per un salame dal gusto deciso e tipico.
SPEZIE E AROMI: sale e peperoncino frantumato.
SAPORE: inconfondibile salame calabrese, dal sapore piccante.

Caratt. tecniche medie

Confezione	sfuso
Temperatura di conservazione consigliata	al fresco
Stagionatura	38 giorni
Macinatura	media

Proprietà organolettiche

Aspetto esterno	cilindrico curvo schiacciato, rosso scuro, lavato
Gusto	molto piccante
Profumo	deciso, speziato
Colore	rosso aranciato inframmezzato di lardelli bianchi con orlature delicatamente aranciate
Budello	artificiale

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
2,2 kg	13 cm	5 cm		36 cm	150 giorni da confezionamento

SCHEMA TECNICA
Salame Spianata Piccante

Pallettizzazione**Imballaggio**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet	Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
7	12	84	2	0,14X0,24X0,525	8002974019929

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	45
Grassi (g)	27
Acidi grassi saturi (g)	10
Proteine (g)	22
Carboidrati (g)	1,0
Zuccheri (g)	1,0
Sale (g)	3,5
Valore energetico (kcal)	335
Valore energetico (kJ)	1390
Aw	0,923
pH	5,2

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	> 10 ⁷
E. Coli ufc/g	< 10 ²
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 ²
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 ²
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Reg. CE 2073/2005

SCHEMA TECNICA
Salame Spianata Piccante

Allergeni

Sostanza	Presenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	NO
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Disposizioni di legge

HACCP

Tracciabilità

OGM

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM
- non deriva da OGM
- non contiene materiale derivato da OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

Imballaggi

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

Etichettatura

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

Nota

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

Indirizzo

VILLANI S.P.A.

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361