



No!
GLUTINE

No!
OGM



CODICE	DENOMINAZIONE PRODOTTO	PESO MEDIO (Kg)	PEZZI PER CARTONE
PF1003	SALSICCIA TIPO NAPOLI - DOLCE (CURVA)	0,4	12
PF1007	SALSICCIA TIPO NAPOLI - PICCANTE	1	6

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 carni di suino, macinate e miselate 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. PF1003 DOLCE: CALIBRO 38mm CURVA. Peso: 400 g confezionata in atmosfera protettiva PF1007 PICCANTE: CALIBRO 36 mm LUNGHEZZA 27 cm. Peso singolo salame 500 g circa (2 salami a confezione) Prodotto destinato al largo consumo da parte di ogni categoria di consumatore.
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	PF1003 DOLCE: film trasparente in atmosfera protettiva PF1007 PICCANTE: due salami in sottovuoto, busta trasparente
INGREDIENTI	Carne di suino (origine: UE), sale, destrosio, aromi, spezie, 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) dal confezionamento
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Conservare al freddo ad una temperatura compresa tra +2°C e + 8°C
INFO AGGIUNTIVE AL CONSUMATORE	Budello non edibile. Non forare la confezione.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	VALORE IN %
Proteine	25 ± 2
Grassi	28 ± 2
Sale	4 ± 0,3
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	1467 kJ / 353 kcal
Grassi di cui saturi	28 10
Carboidrati di cui zuccheri	0,4 0,4
Proteine	25
Sale	4,0

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PARAMETRO	DESCRIZIONE
Sensazioni visive	Grana grossa, omogenea distribuzione grasso-magro, colore rosso arancio
Sensazioni gustative	Speziato, deciso, nel caso del prodotto piccante, piccante
Sensazioni olfattive	Aroma speziato
Struttura	Compatta

IMBALLAGGIO PRIMARIO

PRODOTTO	CODICE	CONFEZIONE	PESO (Kg)	EAN
Salsiccia Tipo Napoli - Dolce (curva)	PF1003	Film trasparente in atmosfera protettiva	0,4	8004593007059
Salsiccia Tipo Napoli - Piccante	PF1007	Due salami in sottovuoto, busta trasparente	0,5 x 2	2 908170

IMBALLAGGIO SECONDARIO E PALETTIZZAZIONE

CODICE PRODOTTO	CONFEZIONI 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)
PF1003	12	4,8	640	Cartone A: 30 x 40 x 22	48	8	6	147
PF1007	6	6	270	Cartone G: 35 x 29 x 22	56		7	169

SPF31SAL

REDATTO RGQ

VERIFICATO DSTAB

APPROVATO DCO

Revisione 15

02/02/2021

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