



Salumificio Sant'Orso srl

Via l. da Vinci 18/20

36030 Caltrano (Vi)

CE IT Q0R79 ULSS4/1 REGIONE VENETO

Prodotto	Salame Nostrano
Versione	1.0
Data	Novembre 2013
Responsabile	Paolo Stiffan

CODICE ARTICOLO: 301

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI - IN ACCORDO CON LA DIRETTIVA 2003/89/CE
NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

SALAME NOSTRANO

Tipologia	Salame di Puro Suino
Pezzatura	0.7 kg
Macina	Medio/grossa
Budello	Sintetico
Calibro all'Insacco	70
Conservazione	Max 12 °C appeso in luogo fresco
Stagionatura	30/45 gg
Shelf life	120 gg
Confezionamento	Sfuso

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore rosato tendente al rosso ed al bianco, sapore gradevole e deciso, 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; Aromi, Aromi Naturali. Zuccheri: destrosio, saccarosio; Spezie, estratti di spezie; Antiossidante: Ascorbato di Sodio; Conservanti: Potassio Nitrate, Sodio nitrito.

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	0.7
Pezzi per scatola	25
Peso per scatola kg	18
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	4
Cartoni per pallet	24
Dimensioni Scatola	50x30x25



VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Proteine	24%
Carboidrati Totali	0.5%
Energia Kj	1718
Energia Kcal	415
Grasso	35%