



**Codice:**

**26031**

**Descrizione:**

**SALAME TIPO "VENTRICINA" PICCANTE KG.3,2**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

**INGREDIENTI**

**ALLERGENI**

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI**

SALAME TIPO "VENTRICINA" PICCANTE KG.3,2

Insaccato di carni suine macinate aggiunte di sale, additivi e spezie. Insacato e stagionato per circa 30 giorni.

Carni provenienti dall'Italia e dalla Comunità Europea

Carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, marsala.

Antiossidante E301; Conservanti E250 - E252.

Budello non edibile.

Non contiene allergeni

Senza glutine

Senza derivati del latte

Aw: 0,89 +/- 0,02

pH: 4,9 +/- 0,2

Coliformi totali: <10 ufc/g

Escherichia coli: <10 ufc/g

Stafilococchi coag.+: <10 ufc/g

Listeria monocytogenes: inf.a100 ufc/g

Salmonella: Assente / 25 g

Colore: rosso aranciato tipico dei salumi che contengono peperoncino piccante

Odore: speziato e piccante tipico dei salumi che contengono peperoncino

Sapore piccante

Consistenza morbido e compatto allo stesso tempo

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia: 1871 kJ 452 kcal

Grassi: 40 g

di cui acidi grassi saturi: 16 g

Carboidrati: 0 g

di cui zuccheri semplici: 0 g

Proteine: 26 g

Sale: 3,6 g

|                                     |                                                                                                |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OGM</b>                          | Non contiene OGM                                                                               |
| <b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>        | Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti                                       |
| <b>STAGIONATURA</b>                 | Stagionato per circa 30 giorni                                                                 |
| <b>CONSERVAZIONE</b>                | Conservare in luogo fresco ed asciutto con temperatura mediamente inferiore a 15°C             |
| <b>TMC (DURABILITÀ)</b>             | 120 giorni                                                                                     |
| <b>IMBALLO PRIMARIO</b>             | Sfuso                                                                                          |
| <b>IMBALLO SECONDARIO</b>           | Cartone                                                                                        |
| <b>DIMENSIONI ARTICOLO</b>          | Diametro fetta: 90 mm                                                                          |
| <b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>     | Peso medio 3,20 kg                                                                             |
| <b>PESO IMBALLO SECONDARIO</b>      | 0,220 kg                                                                                       |
| <b>CONTENUTO PER CARTONE</b>        | n. 1                                                                                           |
| <b>CARTONI PER PALLET</b>           | n. 55                                                                                          |
| <b>CARTONI PER STRATO</b>           | n. 11                                                                                          |
| <b>N°STRATI PER PALLET</b>          | n. 5                                                                                           |
| <b>DIMENSIONE DEL CARTONE</b>       | Lunghezza 480mm<br>Larghezza 150mm<br>Altezza 105mm                                            |
| <b>AUTORIZZAZIONE SANITARIA</b>     | IT 938 L CE<br>IT 9-1956 LP CE                                                                 |
| <b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b> | 9802019600047                                                                                  |
| <b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>       | 16010091                                                                                       |
| <b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>   | Via Venezia, 15 35010 Perarolo di Vigonza (PD)<br>Via F. Rismondo, 131/A 45014 Porto Viro (RO) |
| <b>DATA REVISIONE FORNITORE</b>     | n.2 09/05/2024                                                                                 |
| <b>DATA CONFERMA SCHEDA</b>         | 09/01/2025                                                                                     |