

Salumificio SQUIZZATO S.a.s. Vigonovo (VE)	<b>SALAME NATURALE</b>  <b>Scheda tecnica – art. 60</b>	Data: 30/08/2019 Rev 01 Pag 1 di 2
---	---	--

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Carni crude di suino, macinate ed impastate con l'aggiunta di sale e spezie; insaccato in budello naturale di bovino e posto in stagionatura per un periodo minimo di 40 giorni.

Provenienza carne suina: Italia.

Peso medio 600 g.

Istruzioni per l'uso: Prodotto stagionato pronto per il consumo.

### INGREDIENTI

Carne suina, sale, pepe, vino.

Senza glutine, senza lattosio e derivati del latte.

OGM: Non contiene ingredienti o materie prime derivate da organismi geneticamente modificati.

### MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

Il prodotto viene venduto intero confezionato sottovuoto con imballo in scatola di cartone.

I materiali di imballaggio utilizzati sono conformi alla normativa vigente (Reg CE 1935/2004 – Reg UE 10/2011 – D.M. 21/03/1973e successive modifiche).

Può essere venduto anche sfuso.

### MODALITA' DI CONSEGNA E DI CONSERVAZIONE

<i>Temperatura di trasporto:</i>	+4°C con tolleranza di rialzo termico di 3°C	<i>Temperatura di conservazione:</i>	da +14 a +16°C +4°C se confezionato sotto vuoto
<i>Modalità di trasporto:</i>	automezzo refrigerato	<i>Shelf-life (prodotto confezionato)</i>	<i>Da consumare preferibilmente entro il:</i> 180 giorni dalla data di confezionamento.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		<i>Valori guida</i>	<i>Limite</i>
Enterobatteri	ufc/g	inf. 10	max 1.000
E. coli	ufc/g	inf. 10	max 100
Stafilococchi coag. pos.	ufc/g	inf. 100	max 100
Salmonella spp	in 25 g	assente	assente
Listeria monocytogenes	ufc/g	inf. 10	max 100

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Aw	≤ 0,92	pH	5,3-5,6
----	--------	----	---------

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

Colore: rosso vivo per la componente carnea, bianco per la componente adiposa

Odore: di stagionato, gradevole.

Consistenza: moderatamente consistente alla masticazione.

Sapore: delicato, non rancido, non acido. Assenza di sapori estranei.

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	kJ / kcal 1.666 / 402		
Grassi	g 34	Proteine	g 24
di cui acidi grassi saturi	g 12	Sale	g 3,5
Carboidrati	g 0		
di cui zuccheri	g 0		

Salumificio SQUIZZATO S.a.s. Vigonovo (VE)	<b>SALAME NATURALE</b>  <b>Scheda tecnica – art. 60</b>	Data: 30/08/2019 Rev 01 Pag 2 di 2
---	---	--

**DICHIARAZIONE ALLERGENI (Allegato II del Reg UE 1169/2011)**

Lista allergeni	Presenza nel prodotto		Nome ingrediente e natura/funzione*	Possibile presenza in tracce come contaminazione crociata**	
	SI	NO		SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X			X
Uova e prodotti a base di uova		X			X
Pesce e prodotti a base di pesce		X			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X			X
Soia e prodotti a base di soia		X			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X			X
Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoiesis</i> ), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e prodotti derivati		X			X
Sedano e prodotti a base di sedano		X			X
Senape e prodotti a base di senape		X			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO2		X			X
Lupino e prodotti a base di lupino		X			X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X			X

Note: \* natura/funzione: ingrediente, additivo, aroma, supporto, coadiuvante tecnologico, ecc.

\*\* Adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare la cross contamination.

EMISSIONE	APPROVAZIONE
Responsabile Qualità Federico Squizzato	Direzione Federico Squizzato

Data stampa: 16/12/2020