

**SCHEDA TECNICA LEVONI**

Codice Descrizione
37 **SALAME UNGHERESE MEDAGLIA
D'ORO 3,5 kg**



Data Validazione Rev.
05/07/2018 **1**

**PRODOTTO****Ricetta:**

Carne di suini nati e allevati in Italia.
Utilizzo di colture batteriche starter selezionate internamente in azienda.

Stagionatura 13 settimane

Caratteristiche:

Gusto complesso, dolce, delicato e deciso. Con paprica.
Affumicatura esclusivamente naturale.
Aromatizzazione completamente naturale secondo un'esclusiva ricetta Levoni.

Presentazione:

Grana impasto Grana finissima
Tipologia budello/involucro Naturale
Chiusura budello/involucro Legato
Aspetto/presentazione Con muffa
Legatura Legato a mano con spago.

Prodotto a peso	Peso medio (kg)	Larghezza Diametro (cm)	Altezza Diametro (cm)	Profondità Lunghezza (cm)
Variabile	3,500	0,0	10,0	55,0

NB: i parametri dimensionali sono indicativi e soggetti a piccole variazioni

Istruzioni per il consumo


Budello non commestibile: rimuovere prima del consumo. Dopo l'apertura conservare a max +4°C e consumare entro qualche giorno.

Conservazione In ambiente fresco (temperatura max 20°C, umidità relativa tra 70% e 80%)

Termine Minimo di Conservazione: 90 gg dalla data di spedizione Indicato sul documento di trasporto.

INGREDIENTI

Carne di suino italiano 95%, sale marino, proteine del LATTE, destrosio, zucchero, spezie, antiossidante:ascorbato di sodio, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

SCHEMA TECNICA LEVONI		
Codice	Descrizione	
37	SALAME UNGHERESE MEDAGLIA D'ORO 3,5 kg	Data Validazione: 05/07/2018 Rev.: 1



INDICI MICROBIOLOGICI

In ottemperanza al Reg. CE/2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni
 Carica batterica totale > 1 x 10⁷ ufc/g (prevalentemente lattici e micrococcacee)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Informazioni nutrizionali e valori energetici per 100g di prodotto

Grassi:	36,0g	di cui acidi grassi saturi:	14,0g	Proteine:	23,0g	Energia:	1723kJ
Carboidrati:	0,0g	di cui zuccheri:	0,0g	Sale:	4,1g	Energia:	416kcal

ALLERGENI

Allergene (Reg. 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni)

Allergene (Reg. 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni)	Presente	Tracce	Assente
Anidride solforosa e solfiti (1)			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (2)			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Frutta a guscio e prodotti derivati (3)			X
Latte e prodotti a base di latte (Lattosio)			X
Latte e prodotti a base di latte (Proteine del latte)	X		
Lupino e prodotti a base di lupino			X
Molluschi e prodotti a base di mollusco			X
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Uova e prodotti a base di uova			X

(1) Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

(2) Cereali contenenti Glutine: grano/frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati



(3) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni/acagiù/pecan/del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati

OGM

Il prodotto non contiene OGM (Reg. CE1829/2003, 1830/2003 e successive modifiche ed integrazioni)

CONFEZIONAMENTO

Tipo confezione - Prodotto a peso	Variabile
Tipologia confezione - Descrizione	Assente (Incartato)

SCHEDA TECNICA LEVONI		 ORGOGLIOSAMENTE BUONI
	Codice Descrizione 37 SALAME UNGHERESE MEDAGLIA D'ORO 3,5 kg	

ETICHETTATURA

Tipo etichetta	Etichetta adesiva
Denominazione merceologica	Salame affumicato con proteine del latte aggiunte
Numero lingue in etichetta	4 (italiano, inglese, francese, tedesco)
Ragione sociale	Levoni S.p.A. - Via Matteotti, 23 - 46014 Castellucchio (MN) Italia
Marchio d'identificazione	CE IT 5L

CERTIFICAZIONI

Il Gruppo Levoni ha implementato un Sistema di Gestione della Qualità certificato secondo lo standard GSFS - BRC



L'origine italiana delle carni di tutti i salumi a marchio Levoni è certificata da enti nominati dal MIPAF per i prodotti DOP e da CSQA per tutti gli altri salumi



Lo stabilimento Levoni di Castellucchio (MN) e il prosciuttificio di San Daniele in Friuli (UD) sono certificati da CSQ secondo la norma ISO 14001, standard di riferimento per i Sistemi di Gestione Ambientale

SCHEDA LOGISTICA

	Pezzi x Cartone	Tara (kg)	Netto (kg)	Lordo (kg)	Larghezza (cm)	Altezza (cm)	Profondità (cm)	Barcode EAN128 GTIN (cartone)
Cartone	3	0,710	10,500	11,210	60,0	15,0	40,0	98004767000377
	N°Cartoni x Strato	N°Strati x Pallet	Totale Cartoni		Altezza (cm)	Netto (kg)		Barcode EAN13 Pezzo (1)
Palletiz.	4	10	40		165,0	451,9		2417010000000

(1) L'apposizione del codice EAN 13 sul pezzo è possibile previo accordo commerciale

Altre opzioni di incartonamento sono possibili previo accordo commerciale

NOTE

La linea Medaglia d'Oro Levoni è l'espressione più alta della salumeria tradizionale italiana. Zampone, Cotichino, Mortadelle, Salami, Prosciutti e altre specialità tutte prodotte con aromi solo naturali e tutta la maestria di chi fa salumi da 100 anni.

Questa scheda ha solo valore informativo e non è destinata al Consumatore finale.

A maggior informazione del Cliente Levoni riporta la percentuale di carne nel prodotto anche dove non è richiesto dalla normativa.

Per garantire la massima qualità del prodotto, Levoni indica sul documento di trasporto il TMC anche per i prodotti non confezionati.

Per prodotti non venduti a numero o peso fisso, il prodotto è da vendere a peso