

**SCHEMA TECNICA****PRODOTTI**

MOD: ST

Ed. 00

Rev. 02

Data 03/01/2020

Pag. 1 di 2

Compilato ed approvato da RQ

SALAME NAPOLI

Codice Articolo	IDA0194
Codice EAN	8011192000251
Denominazione di vendita	Salame Napoli
Denominazione legale	Insaccato Stagionato Fermentato (a base di carne suina)
Stabilimento di Produzione	Golosità Sannite srl, C.da Cese Nove, San Salvatore Telesino – 82100 (Bn)
Distributore	I.D.AL. srl, Zona Ind.le Pezzapiana, 82100 - Benevento
Bollo CE (produzione)	IT M07 4P CE
Bollo CE (porzionatura)	IT D2C 6M CE
Processo di trasformazione/trattamento	Salagione, insacco, stagionatura, Porzionamento, Confezionamento
Ingredienti	Carne di Suino, Sale, Spezie, Destrosio, Aroma naturale, Aromi. Antiossidante: E 301, Conservanti: E 252, E 250.
Allergeni (Reg. CE n.1169/2011)	Può contenere solfiti ed anidride solforosa
OGM (Reg. CE n.1829-1830/2003)	Assenti
Modalità di conservazione	0°C /+4 °C
Shelf life	65 giorni
Modalità di confezionamento	Confezionato in atmosfera protettiva

-Caratteristiche organolettiche-

Aspetto esterno	Colore tipico del salame stagionato, rosso intenso
Aspetto interno	Sodo, elastico
Consistenza al taglio	Elastico, compatto, Privo di eccessi di resistenza
Odore/Sapore	Tipico del salame stagionato

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1411
	kcal	339
Grassi	g	23.3
di cui acidi grassi saturi	g	8.3
Carboidrati	g	1.7
di cui zuccheri	g	1.4
Proteine	g	29.3
Sale	g	4.4

-Caratteristiche microbiologiche-

PARAMETRO	Risultato	Riferimento
Salmonella spp.	Assente in 25g	Reg.(CE) n. 1441/2007
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	Autocontrollo aziendale

-Confezionamento-

Confezione	Tipologia: Vaschetta in PE (Lato a contatto con l'alimento) Dimensioni (L x l x h): 185 mm x 213 mm x 13 mm Peso netto: 100 g
Imballo	Tipologia: Cartone Dimensioni (L x l x h): 273 mm x 195 mm x 220 mm N° pezzi per collo: 24 Peso netto collo: 2.4 kg
Pallet	Tipologia: Plastica/Legno, a perdere – a rendere. Tara: 3-25 kg N° imballi per pallet: 80 N° colli per strato pallet: 16

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	MOD: ST	
		Ed. 00	Rev. 02
		Data 03/01/2020	Pag. 2 di 2
		Compilato ed approvato da RQ	

-SCHEDA ALLERGENI (Reg. CE n. 1169/2011)-

Allergeni	Presente nel Prodotto				Presente nel sito produttivo	
	Ingrediente, coadiuvante, ecc.		In tracce (Cross Contamination)			
	Si	No	Si	No	Si	No
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro,kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		X		X	X	
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Coryllus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		X		X	X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		X	X		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X		X		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X		X		X