

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 28/10/2019

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

SALAME UNGHERESE

Denominazione commerciale	Salame Ungherese
Denominazione legale	Salame Ungherese
Descrizione prodotto	Salame a grana finissima, tipo Ungherese, preparato secondo tradizione. Le carni selezionate vengono macinate al tritacarne e miscelate con la concia. L'impasto così preparato viene insaccato in budello cilindrico e clippato alle estremità. Al termine della stagionatura, viene spazzolato dalle muffe ed infarinato con farina di riso.
Produttore	ITALIA ALIMENTARI Spa Sede Legale: Viale Europa 14 – 41011 Busseto (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 – 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)
Stabilimento di produzione	Viale Europa 14 – 41011 Busseto (PR) - IT CE 202 L
Stabilimento di confezionamento	Via Marconi 3 – 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) - IT CE 157 L
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100 - Benevento
Ingredienti	Carne suina, sale, destrosio, aromi, spezie, aromi di affumicatura, antiossidante: ascorbato di sodio (E301), conservante: nitrito di sodio (E250), conservante: nitrato di potassio (E252).
Allergeni	Nessuno. Senza glutine.
OGM	Nessuno
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto (T < 15°C)
Istruzioni d'uso	Budello non edibile, da rimuovere prima di procedere ad affettatura del prodotto
TMC	120 giorni
TMC minimo garantito alla consegna	80 giorni
Peso netto	2,8 kg

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0010
Codice Ean	2412434000000

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1419
	kcal	342
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	28
	g	10,4
Carboidrati di cui zuccheri	g	0,5
	g	0,5
Proteine	g	22
Sale	g	3,80

-Caratteristiche microbiologiche-

Parametri	Limite
E. coli β -glucuronidasi positivi	< 100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10000 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	\leq 1000 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Nel rispetto del Reg. (CE) n. 2073/2005 e s.m.i.

-Caratteristiche fisico-organolettiche-

Parametri	Standard
Forma	Cilindrica
Dimensione	Diametro 100mm \pm 0,5mm
Colore, odore e sapore	Rosso tipico del salame, grasso bianco. Odore caratteristico e sapore dolcemente affumicato

-Informazioni logistiche-

Imballo primario	Budello sintetico munito di etichetta a fascia adesiva
Imballo secondario	Cartone tipo 13 (598mm x 208mm x 125mm) Tara 380g \pm 8%
Pezzi per cartone	2
Tipologia pallet	Epal
Pezzi per pallet	63 cartoni
N. Cartoni per strato	7
N. strati per pallet	9