

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 00

Rev. 01

Data 07/01/2020

Pag. 1 di 2

Compilato ed approvato da RQ

SALAME VENTRICINA 1/2 SV

Codice Articolo	IDA0012
Codice EAN	2999930
Denominazione di vendita	Ventricina
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 MO7 4P CE
Bollo CE (porzionatura)	-
Processo di trasformazione/trattamento	Impasto, insacco, stagionatura, confezionamento
Ingredienti	Carne di suino, sale, peperoncino(1.2%), spezie, destrosio, aroma Naturale, Aromi. Antiossidante E301. Conservanti: E250, E252. Budello non edibile
Allergeni (Reg. CE n.1169/2011)	Assenti
OGM (Reg. CE n.1829-1830/2003)	Assenti
Modalità di conservazione	0/+4 °C
Shelf life	150gg
Modalità di confezionamento	Sottovuoto

-Caratteristiche organolettiche-

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

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	KJ	1121
	kcal	269
Grassi	g	17,2
	di cui acidi grassi saturi	g
Carboidrati	g	2,6
	di cui zuccheri	g
Proteine	g	25,9
Sale	g	4,1

-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: Busta in PAPE poliammide + Polietilene (lato a contatto con l'alimento) Peso netto medio: 1,500 kg
Imballo	Tipologia: Cartone Dimensioni (L x l x h): 385mm x 285mm x 124mm N° pezzi per collo: 4 Peso netto collo medio: 6,000 kg
Pallet	Tipologia: Plastica/Legno, a perdere – a rendere. Tara: 3-25 kg N° imballi per pallet: 64 N° colli per strato pallet: 8



SCHEDA TECNICA
PRODOTTO

MOD: ST	
Ed. 00	Rev. 01
Data 07/01/2020	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> (<i>Wangenh</i>) <i>K. Koch</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		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