

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data:14/04/2022

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

SALAME VENTRICINA

Denominazione commerciale	Salame Venticina
Descrizione prodotto	Le carni di suino sono tagliate, tritate ed impastate con aromi naturali ed ingredienti vari, successivamente insaccate, asciugate e stagionate per un tempo medio di 25 giorni. Condizioni di trasporto: ambiente fresco ed asciutto.
Produttore	Salumificio Sorrentino srl Via Cuna Re di Coppe, 9/11 – Villa Romagnoli - 66030 Mozzagrogna (CH)
N° riconoscimento stabilimento	IT 1609 L CE
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100 - Benevento
Ingredienti	Carne di suino, sale, proteine del LATTE, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, destrosio, zucchero, aromi naturali. Antiossidanti: E300, E301. Conservanti: E252, E250. Budello non edibile.
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). Senza glutine.
OGM	Nessuno.
Origine Carne	Italia
Confezionato	Sottovuoto
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto
Shelf life totale	180 giorni
Shelf life garantita alla consegna	90 giorni
Istruzioni d'uso	Budello non edibile, da rimuovere prima di procedere ad affettatura del prodotto.
Peso variabile	0,200 kg ca

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0682
Codice Ean	2764959

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	KJ	1323
	kcal	318
Grassi	g	21,1
di cui acidi grassi saturi	g	7,7
Carboidrati	g	2,4
di cui zuccheri	g	1,7
Proteine	g	29,5
Sale	g	4,3

-Caratteristiche microbiologiche-

E. coli	<10ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	≤100 ufc/g

-Caratteristiche chimiche-

pH	5-5,8
Attività dell'acqua	≤0,92
E300 Acido ascorbico (g/100g)	<0,2
E301 Ascorbato di sodio (g/100g)	<0,2

-Requisiti legali-

E250 Nitrito di sodio* (mg/kg)	<150 (come NaNO ₂)
E252 Nitrato di potassio (mg/kg)	<150 (come NaNO ₃)

(*): esclusivamente mescolato a cloruro di sodio

-Informazioni logistiche-

Imballo primario	Involucro in plastica termoretraibile
Imballo secondario	Scatola in cartone
Pezzi per cartone	24
Tipologia pallet	Epal Eur
Pezzi per pallet	1920
N. Cartoni per strato	8 ct per strato – 80 ct per pallet

