



## SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

Denominazione commerciale: <b>SALAME MILANETTO</b>	Cod. EAN: <b>212614</b> N° Riconoscimento Stab.: <b>IT 1609 L CE</b>
Confezionamento: <b>sfuso, 350 g circa cad. in scatole di cartone - 12 pz. per cartone - 4,2 Kg circa per cartone - n° 8 cartoni per piano - n° 10 piani per pallet - n° 80 cartoni per pallet.</b>	Shelf-life totale = 180 gg. Shelf-life garantita alla consegna = 90 gg

### ETICHETTATURA

Tempo medio di stagionatura: <b>30 giorni</b>	<b>Ingredienti:</b> carne di suino, sale, proteine del <b>LATTE</b> , <b>LATTE</b> scremato in polvere, <b>LATTOSIO</b> , destrosio, zucchero, aromi naturali. Antiossidanti: E 300 Acido ascorbico, E 301 Ascorbato di sodio. Conservanti: E 252 Nitrato di potassio, E 250 Nitrito di sodio. Budello non edibile. <b>SENZA GLUTINE.</b>
Temperatura di conservazione: <b>conservare in luogo fresco e asciutto</b>	

**Modalità d'uso:** Tal quale

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI

<b>Fisiche:</b>	<b>Granulometria:</b>	grana uniforme fine	
	<b>Colore:</b>	interno: uniforme rosso caratteristico	
<b>Fisiche:</b>	<b>Consistenza:</b>	alla compressione: dipendente dal prodotto e dalla stagionatura; alla masticazione: consistente	
	<b>Sapore:</b>	gusto delicatamente affumicato, leggera aromatizzazione di peperoncino	
	<b>Pezzatura (prodotto finito):</b>	circa 0,400 Kg, budello sintetico fibran legato e clippato a macchina, $\pm \varnothing 0,65$	
	<b>Trattamento:</b>	1) lavato 2) infarinato con fecola di patate e farina di grano saraceno	
	<b>Chimiche e nutrizionali (valori medi):</b>	<b>Energia:</b> KJ/100 g	1560
		<b>Energia::</b> Kcal/100 g	376
<b>Grassi:</b> g/100 g		29,5 $\pm$ 3 g	
<b>di cui acidi grassi saturi:</b> g/100 g		9,9 $\pm$ 1 g	
<b>Carboidrati:</b> g/100 g		1 $\pm$ 0,3 g	
<b>di cui zuccheri:</b> g/100 g		0,1 $\pm$ 0,2 g	
<b>Proteine:</b> g/100 g		26,5 $\pm$ 3 g	
<b>Umidità:</b> g/100 g		37,23 $\pm$ 3 g	
<b>Sale:</b> g/100 g		4,3 $\pm$ 1 g	
<b>pH</b>		5 - 5,8	
<b>Attività dell'acqua (aw)</b>		< 0,92	
<b>E 300 Acido ascorbico</b> g/100 g		< 0,2	
<b>E 301 Ascorbato di sodio</b> g/100 g	< 0,2		
<b>Requisiti legali:</b>	<b>E 250 Nitrito di sodio(*):</b> mg/Kg	< 150 (come NaNO <sub>2</sub> )	
	<b>E 252 Nitrato dipotassio:</b> mg/Kg	< 150 (come NaNO <sub>3</sub> )	

(\*) : esclusivamente mescolato a cloruro di sodio



### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>Escherichia Coli:</b>	UFC/g	< 10
<b>Salmonella:</b>		assente in 25 g
<b>Listeria monocytogenes:</b>		assente in 25 g

### LAVORAZIONE

Le carni di suino sono tagliate, tritate, ed impastate con spezie, aromi ed ingredienti vari, successivamente insaccate, asciugate e stagionate per un tempo medio di 30 gg. Condizioni di trasporto: ambiente fresco e asciutto

Codice Interno 1262	Data aggiornamento: 04/07/19	Timbro SALUMIFICIO SORRENTINO s.r.l. Via Cuna Re di Coppe, 9/11 66030 MOZZAGROGNA (CH) Partita IVA 0202729 069 7 www.salumisorrentino.com
------------------------	---------------------------------	--

## DICHIARAZIONE IN MATERIA DI OGM ED ALLERGENI

### PRESENZA OGM

Il Salumificio Sorrentino Srl dichiara di approvvigionarsi di materie prime, coadiuvanti tecnologici ed additivi, che non prevedono la presenza di OGM, da fornitori accuratamente selezionati.

### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Il Salumificio Sorrentino Srl dichiara la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze negli ingredienti dei propri prodotti in conformità al **Regolamento (UE) N. 1169/2011 - Allegato II**

Presenza	Assenza	Allergeni
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Crostacei e prodotti a base di crostacei
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Uova e prodotti a base di uova
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pesce e prodotti a base di pesce
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Arachidi e prodotti a base di arachidi
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Soia e prodotti a base di soia
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sedano e prodotti a base di sedano
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Senape e prodotti a base di senape
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l in termini di SO <sub>2</sub> totale
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupini e prodotti a base di lupini
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Molluschi e prodotti a base di molluschi

### Leggenda

- **Assenza:** nessun residuo deve essere presente nell'ingrediente
- **Presenza:** qualsiasi forma di presenza anche derivata da carry over