



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SC.TEC.01 Revisione 11 del
22/12/2016

PRODOTTO	Ventricina piccante K2
CODICE	022079

CARATTERISTICHE TECNICHE

CARATTERISTICHE FISICHE	sfuso
INGREDIENTI	Senza Glutine, Senza derivati del latte Carne di suino, sale, aromi, aromi naturali, destrosio, antiossidante: E300, conservanti: E250, E252
EAN CODE PEZZO	2*022079
EAN CODE CARTONE	98018896220797
CONSERVAZIONE	Da conservare in luogo fresco ed asciutto Max T +22°C
TMC alle condizioni indicate in etich.	180 giorni
PESO NETTO INDICATIVO (Kg)	2
DESCRIZIONE DELLA PRODUZIONE	Il salame è prodotto dalla fermentazione di carni crude, principalmente trito, pancetta e spalla, macinate a grana media, miscelate con sale ed altre spezie naturali, e lasciate stagionare in ambiente controllato. La stagionatura consiste in tre fasi distinte che si differenziano per le condizioni di temperatura e di umidità relativa dell'ambiente, nonché per la loro durata. Dopo il processo di stufatura ed asciugamento, la stagionatura vera e propria ha una durata variabile fra le 7 e le 8 settimane ad una temperatura di 10/15 ° C. Successivamente il prodotto verrà confezionato, etichettato ed avviato alla commercializzazione.
ORIGINE MATERIA PRIMA	Europa, Preferenzialmente Italia

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	<100 ufc/gr
Aw	0,99
ENTEROBATTERIACEE	< 10
SALMONELLA SPP.	assente in 25 g
LISTERIA MONO.	assente in 25g

CARATTERISTICHE SENSORIALI

ASPETTO	colore rosso-arancionato
ODORE	intenso e fragrante
SAPORE	piccante

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

ENERGIA 1934 kJ / 463 Kcal

GRASSI	30,5 g	CARBOIDRATI	0 g	PROTEINE	19,8 g
DI CUI GRASSI ACIDI SATURI	11,95 g	DI CUI ZUCCHERI	0 g	SALE come NaCl	3,9 g

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

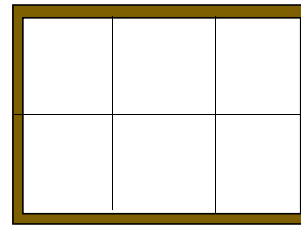
IMBALLO PRIMARIO

TIPOLOGIA	MATERIALE	TARA (Kg.)
Budello	sintetico	-

IMBALLO SECONDARIO

MATERIALE	TIPO	TARA (Kg.)	DIMENSIONI ESTERNE (cm)			TIPO PALLET
CARTONE ONDULATO	9	0,590 +/-8%	base	profondità	altezza	EPAL
			50	29	21	

PEZZI PER COLLO	COLLI PER STRATO PLT	STRATI PER PALLET	TOT. COLLI PER PALLET	PESO NETTO PALLET	ALTEZZA cm (INCLUSO PLT)
4	6	7	42	336,00	162,00



ALLERGENI IN ACCORDO CON IL REGOLAMENTO 1169/2011

ASSENTE

PRESENZA NEL
PRODOTTOPRESENZA
ACCIDENTALE

PRESENTE NELLO STABILIMENTO

ALLERGENI IN ACCORDO CON IL REGOLAMENTO 1169/2011	ASSENTE	PRESENZA NEL PRODOTTO	PRESENZA ACCIDENTALE	PRESENTE NELLO STABILIMENTO
Cereali contenenti glutine (chicchi di grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ibridi) e prodotti derivati dai cereali	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X			
Uova e prodotti a base di uova	X			
Pesce e prodotti a base di pesce	X			
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X			
Soia e prodotti a base di soia	X			
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)				X
Frutta secca (mandorle, nocciole, noci africane, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci di macadamia e di Queensland prodotti e da essi derivati.				X
Sedano e prodotti a base di sedano	X			
Senape e prodotti a base di senape	X			
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	X			
Anidride solforosa e solfiti	X			
Lupini	X			
Molluschi	X			