



SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO

Denominazione commerciale: SALAME PICCANTINO VENTRICINA S.V.META'	Cod. EAN: 121720 N° Riconoscimento Stab.: IT 1609 L CE
Confezionamento: sottovuoto - 1,3 Kg circa cad. - n° 8 pezzi in scatole di cartone - 10,40 Kg circa per cartone - n° 4 cartoni per piano - n° 10 piani per pallet - n° 40 cartoni per pallet.	Shelf-life totale = 180 gg. Shelf-life garantita alla consegna = 90 gg.

ETICHETTATURA

Tempo medio di stagionatura: 55 giorni Temperatura di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto	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. SENZA GLUTINE. CARNE ORIGINE: UE
---	---

Modalità d'uso: Tal quale

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI

Fisiche:	Granulometria:	grana grossa		
	Colore:	interno: rosso caratteristico		
Fisiche:	Sapore:	gusto delicato, aromatizzato con peperoncino piccante		
	Pezzatura (prodotto finito):	1,3 Kg circa, budello sintetico clipato a macchina, $\pm \varnothing 100$		
Chimiche e nutrizionali (valori medi):	Confezionamento:	sottovuoto		
	Energia:	kJ/100 g	1444	Foto 
	Energia:	kcal/100 g	348	
	Grassi:	g/100 g	26,7	
	di cui acidi grassi saturi:	g/100 g	9,6	
	Carboidrati:	g/100 g	2,1	
	di cui zuccheri:	g/100 g	1,8	
	Proteine:	g/100 g	24,7	
	Umidità:	g/100 g	41,5	
	Sale:	g/100 g	3,3	
	pH		5 - 5,9	
Attività dell'acqua (aw)		$\leq 0,92$		
E 300 Acido ascorbico	g/100 g	$< 0,2$		
E 301 Ascorbato di sodio	g/100 g	$< 0,2$		
Requisiti legali:	E 250 Nitrito di sodio(*):	mg/Kg	< 150 (come NaNO ₂) (*): esclusivamente mescolato a cloruro di sodio	
	E 252 Nitrato dipotassio:	mg/Kg	< 150 (come NaNO ₃)	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia Coli:	UFC/g	< 10
Salmonella:		assente in 25 g
Listeria monocytogenes:	UFC/g	≤ 100

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 55 gg. Condizioni di trasporto: ambiente fresco e asciutto

Codice Interno 1217SV	Data aggiornamento: 15/03/24	Timbro SALUMIFICIO SORRENTINO s.r.l. Via Cuna Re di Coppe, 9/11 66030 MOZZAGROGNA (CH) Partita IVA 0202729 059 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**

Allergeni	Aggiunti da ricetta		Presenti nello stabilimento		Possibile contaminazione crociata		Necessaria indicazione in etichetta	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	<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, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino	<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, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattolo.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	<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 Semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupino e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						

REGOLE DI SMALTIMENTO AMBIENTALE (Segui le indicazioni del tuo Comune)

- TIPOLOGIA DI IMBALLAGGIO: Busta sottovuoto & Etichetta
- IDENTIFICAZIONE SPECIFICA: 7-O | C/PAP 81
- FAMIGLIA DEL MATERIALE DI RIFERIMENTO: PLASTICA (differenziata) | Carta (differenziata)