

SCHEDA TECNICA



IT 136 L
CE

SALAME GRANAGROSSA

Codice articolo: 885 - 884 - 870



REALIZZAZIONE: questo salame, prodotto con materia prima comunitaria, è realizzato con impasto macinato a pasta grossa insaccato in budello e stagionato per circa 7/8 settimane.

PEZZATURE ED IMBALLI

Articolo	Peso medio	Confezionamento primario	Imballo e Cod. Ean	Pallettizzazione	Temperatura di conservazione
Salame Granagrossa 1/1 Cod. 885	3 kg circa	Nudo con fascetta	Cartoni da n.3 pz. EAN 2927440	Bancale 80x120 cm n. 6 cartoni x n. 6 piani	Conservare in luogo fresco e asciutto
Salame Granagrossa per affettamento 1/1 Cod. 883	3 kg circa	Pelato Sotto-vuoto	Cartoni da n.3 pz.	Bancale 80x120 cm n. 6 cartoni x n. 6 piani	0-4°C
Salame Granagrossa 1/2 Cod. 884	1,5 kg circa	Sottovuoto retraibile	Cartoni da n.4 pz.	Bancale 80x120 cm n. 6 cartoni x n. 6 piani	0-4°C
Salame Granagrossa 1/1 Cod. 870	800 g circa	Nudo con fascetta	Cartoni 10 pezzi	Bancale 80x120 cm n.6 cartoni x n. 8 piani x h 150 mm	Conservare in luogo fresco ed asciutto

LIMITI MICROBIOLOGICI

E. coli	<50 UFC/g
Staphylococcus A.	<100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g per aw > 0,92 <100 UFC/g fino al termine del TMC per aw ≤ 0,92
Salmonella Spp	Assente in 25 g

TABELLA NUTRIZIONALE (SU 100 g)

Valore energetico	1367/327 kJ/kcal
Grassi	23 g
di cui saturi	9,3 g
Carboidrati	<0,5 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Fibre	<0,5 g
Proteine	30 g
Sale	3,9 g

Ingredienti: Carne di suino; Sale; Destrosio; Spezie; Antiossidante: E300; Conservanti: E252, E250; Aromi naturali.

Il prodotto non contiene allergeni in conformità al Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche.

Il prodotto è **SENZA OGM** e **SENZA GLUTINE**

TMC: 120 gg

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono **conformi alla legislazione vigente**

Il prodotto è conforme ai limiti stabiliti dal Reg. CEE/UE 1881/2006

PRODOTTO IN ITALIA CON CARNE DI ORIGINE UE



Rev.4 del 13/08/2020