Delitaly International Food Srl
Str. Principala 421/a
Sântandrei, jud. Bihor
RO 638 CE
P. IVA 00183119999

Prodotto	Salame Tipo Ungherese
Versione	1.0
Data	Gennaio 2017
Responsabile	Alina Tamba

CODICE ARTICOLO: **700313**

BARCODE EAN: 2001130

CODICE DI NOMENCLATURA: 16010091

SALEME TIPO UNGHERESE

Tipologia	Il Salame Ungherese è un salame a grana molto fine che si presta a tutte le occasioni. Dal profumo di prodotto speziato e un po' affumicato, l'Ungherese si presenta di forma cilindrica; al taglio la fetta si presenta decisamente compatta e integra.
Pezzatura	2.800 kg c.a.
Macina	Fine
Calibro all'Insacco	105
Conservazione	Max 12 °C appeso in luogo fresco
Stagionatura	40/45 gg
Shelf life	120 gg
Confezione	Sfuso

INSACCATO CRUDO AFFUMICATO STAGIONATO—BUDELLO NON COMMESTIBILE

INGREDIENTI:

Carne di suino, sale. Fibra vegetale, amido. Zuccheri: destrosio, glucosio, zucchero. Spezie e aromi. Aromi di affumicatura. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore	rosato tendente al rosso ed al bianco
Odore	classico di prodotto speziato
Sapore	equilibrato e leggermente affumicato
Consistenza	compatta

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	2.8
Pezzi per scatola	3
Peso per scatola kg	8.5
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	7
Cartoni per pallet	42
Dimensioni Scatola	50x30x14

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO:
Refrigerato 0°C/+ 4° C

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Escherichia Coli (UFC/g) in 25 g	< 50
Listeria Monocitogenes in 25 g	Assente
Salmonella Spp in 25 g	Assente
Clostridi s.r.	< 10
Stafilococco aureus	$< 10^2$
Coliformi totali	$< 10^2$
CBT	$< 10^6$

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Umidità : % p/p	42.6
Nitriti : mg/kg	nei limiti di legge
Ceneri :	4.72

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia Kj	1371
Energia Kcal	330
Grassi	25.9
di cui Saturi	11.52
Carboidrati	1.7
di cui zuccheri	< 0.50
Proteine	22.39
Sale	3.8

NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI IN ACCORDO CON I REG. CE 1829/2003 E I REG. 1830/2003

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI - SENZA GLUTINE - SENZA DERIVATI DEL LATTE IN ACCORDO CON IL REG. CE 1169/11