



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

Prodotto Salame Tipo Milano 1/2 Sv
Versione 1.0
Data Gennaio 2017
Responsabile Alina Tamba

CODICE ARTICOLO: 700324

BARCODE EAN: 2000324

CODICE DI NOMENCLATURA: 16010091

SALAME TIPO MILANO 1/2 SV

Tipologia	Il Salame Milano racchiude il gusto e la bontà di un prodotto unico, tramandato da generazioni. Delicato e particolarmente dolce, dopo alcuni mesi di stagionatura, la fetta si presenta decisamente compatta e integra.
Pezzatura	1.400 kg c.a.
Macina	Medio/Fine
Calibro all'insacco	105
Conservazione	0°C / +4°C
Stagionatura	40/45 gg
Shelf life	120 gg
Confezione	Intero sottovuoto



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

INSACCATO CRUDO STAGIONATO - BUDELLO NON COMMESTIBILE

INGREDIENTI:

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

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore	rosato tendente al rosso ed al bianco
Odore	classico di prodotto speziato
Sapore	dolce, equilibrato e gradevole
Consistenza	compatta

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	1.4
Pezzi per scatola	6
Peso per scatola kg	8.5
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	7
Cartoni per pallet	42
Dimensioni Scatola	50x30x14

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Umidità : % p/p	46.4
Nitriti : mg/kg	nei limiti di legge
Ceneri :	4.5

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia Kj	1305
Energia Kcal	315
Grassi	24.6
di cui Saturi	11.89
Carboidrati	< 0.5
di cui zuccheri	< 0.5
Proteine	22.28
Sale	3.3

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO:

Refrigerato 0°C/+ 4° C

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