



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

Prodotto	Salame Tipo Venticina Piccante sfusa
Versione	1.0
Data	Novembre 2016
Responsabile	Alina Tamba

CODICE ARTICOLO: 700338

BARCODE EAN: 2000338

CODICE DI NOMENCLATURA: 16010091

## SALAME TIPO VENTRICINA

<b>Tipologia</b>	La Venticina è un salume tipico italiano, prodotto macinando parti grasse e magre del maiale. Piacevolmente aromatizzato con semi di finocchio e peperoncino piccante in piccola dose per creare un'armonia di sapori al palato.
<b>Pezatura</b>	2.800 kg c.a.
<b>Macina</b>	Media
<b>Calibro all'Insacco</b>	105
<b>Conservazione</b>	Max 12 °C appeso in luogo fresco
<b>Stagionatura</b>	60/70 gg
<b>Shelf life</b>	120 gg
<b>Confezione</b>	Sfuso



### 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 <sup>2</sup>
Coliformi totali	< 10 <sup>2</sup>
CBT	< 10 <sup>6</sup>

### INSACCATO CRUDO STAGIONATO - BUDELLO NON COMMESTIBILE

#### INGREDIENTI:

Carne di suino, sale. Zuccheri: destrosio, zucchero. Spezie ed estratti di spezie. Aromi e aromi naturali. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252.

#### CARATTERISTICHE SENSORIALI:

<b>Colore</b>	rosso bordeaux con macchie bianche
<b>Odore</b>	tipico di salame stagionato e speziato.
<b>Sapore</b>	intenso e gradevolmente piccante
<b>Consistenza</b>	morbida

#### IMBALLO:

<b>Peso medio per pezzo kg</b>	2.8
<b>Pezzi per scatola</b>	3
<b>Peso per scatola kg</b>	8
<b>Cartoni per strato</b>	6
<b>Strati per pallet</b>	7
<b>Cartoni per pallet</b>	42
<b>Dimensioni Scatola</b>	50x30x14

#### MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO:

Refrigerato 0°C/+ 4° C

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

<b>Umidità : % p/p</b>	44.8
<b>Nitriti : mg/kg</b>	nei limiti di legge
<b>Ceneri :</b>	4.83

### VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

<b>Energia Kj</b>	1370
<b>Energia Kcal</b>	330
<b>Grassi</b>	25.7
<b>di cui Saturi</b>	11.49
<b>Carboidrati</b>	0.57
<b>di cui zuccheri</b>	< 0.5
<b>Proteine</b>	24.1
<b>Sale</b>	4.15

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