



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

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

CODICE ARTICOLO: 700358

BARCODE EAN: 2000358

CODICE DI NOMENCLATURA: 16010091

SALAME TIPO VENTRICINA 1/2 SV

Tipologia	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.
Pezzatura	1.400 kg c.a.
Macina	Media
Calibro all'Insacco	105
Conservazione	0°C / +4°C
Stagionatura	60/70 gg
Shelf life	120 gg
Confezione	Confezionato 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. Zuccheri: destrosio, zucchero. Spezie ed estratti di spezie. Aromi e aromi naturali. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore	rosso bordeaux con parti bianche
Odore	tipico di salame stagionato e speziato.
Sapore	intenso e gradevolmente piccante
Consistenza	morbida

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	1.4
Pezzi per scatola	6
Peso per scatola kg	8
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	7
Cartoni per pallet	42
Dimensioni Scatola	50x30x14

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

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

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

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

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