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

Prodotto	Spianata Piccante Metà sv
Versione	1.0
Data	Gennaio 2017
Responsabile	Alina Tamba

CODICE ARTICOLO: 700373

BARCODE EAN: 2000373

CODICE DI NOMENCLATURA: 16010091

SPIANATA PICCANTE 1/2 SV

Tipologia	La Spianata Piccante è un salame della tradizione italiana dalla tipica forma "schiacciata". L'impasto è arricchito, oltre che da pezzetti di lardo precedentemente insaporiti, dal peperoncino che ne caratterizza il sapore piccante.
Pezzatura	1,200 kg c.a.
Macina	Media
Calibro all'insacco	120
Conservazione	0°C / +4°C
Stagionatura	50/70 gg
Shelf life	120 gg
Confezione	Confezionato Sottovuoto

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 vivace
Odore	Tipico di salame speziato e piccante
Sapore	Decisamente piccante e intenso
Consistenza	Morbida e compatta
Aspetto	Di forma leggermente schiacciata

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	1,2
Pezzi per scatola	8
Peso per scatola kg	9
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	$< 10^2$

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Umidità : % p/p	42.3
Nitriti : mg/kg	Nei limiti di legge
Ceneri :	4.85

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia Kj	1480
Energia Kcal	357
Grassi	29.2
di cui Saturi	12.67
Carboidrati	1.29
di cui zuccheri	< 0.5
Proteine	22.21
Sale	3.75

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