SALAME ADORINO



Codice Articolo	2325	**EAN code**	2689154
Denominazione Legale /Usuale	Salame		
Denominazione Descrittiva/Commerciale	ADOrino		
Descrizione Prodotto	Salume di puro suino, ottenuto da macinatura di 6 mm ed insacco di carni selezionate magre (spalla),con aggiunta di gola e di pancetta. Viene sottoposto ad una stagionatura minima compresa tra i 10 gg e 15 gg in funzione delle caratteristiche tecnologiche e organolettiche richieste; per la concia vengono utilizzate solo spezie naturali macinate al momento. Ai fini dell'insacco sono utilizzati esclusivamente budelli di bovino naturali del diametro di 50/55 mm.		
Origine della materia prima	Sono utilizzati esclusivamente suini con caratteristiche proprie del **Suino pesante italiano.**		
Caratteristiche Organolettiche	Profumo delicato e leggermente speziato, consistenza compatta al taglio, sapore dolce, moderatamente sapido.		
Caratteristiche Merceologiche	Il prodotto si presenta legato in forma tipica del salame in pezzature da 200 g.		
Ingredienti	Carne di suino, Grasso di suino, Sale, Pepe, Aglio, Spezie**,** LATTOSIO, Destrosio, Saccarosio, Antiossidanti: E300, Conservanti: E252.		
OGM	Assenti. Si certifica, in accordo con le dichiarazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che il prodotto menzionato non contiene ingredienti costituiti e/o derivati da organismi geneticamente modificati.		
Modalità di utilizzo	Affettato a coltello con taglio sottile.		
Destinazione d'uso /Limitazioni al consumo	Prodotto da consumare tal quale previa eliminazione del budello. Non deve essere consumato da persone intolleranti o allergiche a: LATTOSIO		
Budello	Naturale ,non edibile		
Riferimenti normativi	Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004. Le caratteristiche microbiologiche dei prodotti in seguito indicate sono conformi al Reg. 2073/2005 e s.m.i I contaminanti chimici, i residui fitosanitari ed i residui farmacologici sui prodotti sono conformi rispettivamente ai Reg. 1881/2006 e s.m.i, Reg. 396/2005 e s.m.i, e Reg. 470/2009 e s.m.i.		
Confezione	Assente. Disponibile sfuso.		
Imballo	In cartone ondulato:		

Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet
37x36x26 cm³	10 pezzi	6 cartoni	3 strati	18 cartoni

* Modificabile in base alle richieste del Cliente.

Palletizzazione	Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi.

Modalità / Trasporto / Tempi di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Trasporto Refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +10°C. Il prodotto mantiene le sue caratteristiche migliori entro 3 mesi dalla data di produzione se conservato come sopra specificato.	
Etichettatura	Conforme al Regolamento CE 1169/2011.	
Caratteristiche microbiologiche del prodotto durante il periodo di conservabilità	***Listeria monocytogenes*** *:* In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g ***Salmonella spp.*** : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g.	
Caratteristiche microbiologiche del prodotto in uscita dello stabilimento	***Escherichia Coli*** : In 1 Aliquota: < 10^2 UFC / g ***Stafilococchi Coagulasi Positivi*** : In 1 Aliquota: < $5x10^3$ UFC / g	
Caratteristiche chimico fisiche / Nutrizionali	aW	0,94 Tolleranza ± 0,03
	pH	5,40 Tolleranza ± 0,3
	Valore Energetico	1591 KJ/100g 383 Kcal/100g
	Grassi Di cui Acidi grassi saturi	29,70g/100g 11,87g/100g
	Carboidrati Di cui Zuccheri	0,87g/100g 0,19g/100g
	Proteine	28,10g/100g
	Sale	3,70g/100g

ALLERGENI	PRESENZA DELL'ALLERGENE NEL PRODOTTO SI / NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco.	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI(LATTOSIO)
Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale, noci pecam [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia)	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO2	NO

Prodotto da: La Bottega di Adò s.r.l.
Sede Legale e di Stabilimento: Via Nerino Garbuio snc , comparto 47R , 54038 Montignoso (MS)
P.IVA e C.F: 00544200454 **Riconoscimento CE:** IT J7H46 CE
Contatti telefonici: (+39) 0585/348315 o 0585/821279 Fax: 0585/821279
Indirizzi e-mail: Segreteria:anna@labottegadiado.com gabriele@labottegadiado.com
Ufficio Qualità: ale@labottegadiado.com

Approvazione