SALAME NOSTRALE



Codice Articolo	0301	**EAN code**	2209429
Denominazione Legale /Usuale	Salame		
Denominazione Descrittiva/Commerciale	Salame nostrale		
Descrizione Prodotto	Salume di puro suino, ottenuto da macinatura a grana grossa di carni magre selezionate e lardo, con aggiunta di parti di pancetta e gola, sottoposto a stagionatura minima compresa tra i 20 gg e 30 gg in funzione delle caratteristiche tecnologiche e organolettiche richieste; per la concia sono utilizzate tutte spezie naturali macinate al momento, l'aglio viene pestato nel mortaio e questo permette di esaltare gli odori ed i sapori del prodotto. Ai fini dell'insacco sono impiegati esclusivamente budelli naturali di bovino. E' un salame che raccoglie tutti i profumi del mare e delle alpi apuane .La sua consistenza rimane morbida anche dopo una lunga stagionatura.		
Origine della materia prima	Sono utilizzati esclusivamente suini con caratteristiche proprie del **Suino pesante italiano.**		
Caratteristiche Organolettiche	Consistenza compatta al taglio, profumo delicato e finemente speziato, gusto elegante dolce, moderatamente sapido.		
Caratteristiche Merceologiche	Il prodotto si presenta legato in forma tipica del salame in pezzature da circa 800 g a 2 Kg.		
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 sottile o tagliato a cubetti previa eliminazione del budello.		
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
59x38x27 cm³	10 pezzi	4 cartoni	3 strati	12 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