


	<p style="text-align: center;">Centro carne s.r.l. Via C. Colombo,1-64027 Sant'Omero (TE) Tel 0861/88.77.77 Fax 0861/88.76.14</p>	
		Rev 00 del 29/04/2020

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Denominazione prodotto	SALAME NOSTRANO NERO D'ABRUZZO S/V
Descrizione prodotto	Prodotto salato insaccato e stagionato ottenuto dalla lavorazione di carne di puro suino nero d'abruzzo, scelta stagionata in budello naturale. L'impasto è ottenuto esclusivamente da spalla di suino fresca e dalla rifilatura di pancetta di suino nero d'abruzzo. Successivamente l'impasto viene aromatizzato e stagionato a temperatura e umidità controllata.
Codice Articolo	051416
Codice EAN 13	2770806
Tipologia di prodotto	Prodotto a base di carne di suino nero d'abruzzo insaccata e stagionata. Origine: Italia
Formato	≅ 300g /400g
Budello	Budello naturale edibile
Ingredienti	Carne di suino 99%, sale, aromi, spezie.
Produttore	Centro Carne Srl, Via Cristoforo Colombo, 1- 64027 Sant' Omero (TE)
Stabilimento di produzione	BOLLO CE: IT 2927 S CE
Stabilimento di confezionamento	BOLLO CE: IT 2927 S CE
Modalità di conservazione:	In frigorifero tra 0 °C e +4°C
Stagionatura minima	30 giorni
Allergeni (anche quelli che derivano da contaminazione crociata):	Allergeni assenti VEDI TABELLA
Vita totale del prodotto sottovuoto espressa in giorni	90



Centro carne s.r.l.
Via C. Colombo,1-64027 Sant'Omero (TE)
Tel 0861/88.77.77 Fax 0861/88.76.14



Rev 00 del 29/04/2020

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE


Aspetto esterno	Forma cilindrica
Colore esterno	Bianco grigiastro, leggermente pulverulento
Aspetto interno	Fetta compatta al taglio, grana uniforme medio/fine
Colore interno	Magro di colore rosso brillante, grasso di colore bianco/rosato.
Odore	Aromatico, speziato, caratteristico del prodotto. Assenza di odori anomali
Consistenza:	Semidura, caratteristica del prodotto.

CARATTE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Limite
<i>Salmonella spp</i>	Assente 25 g
<i>Listeria m.</i>	Assente e /o <100 u.f.c./g
<i>E.coli glucoronidasi +</i>	<100 ufc/g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Limite
Salmonella spp	Assente in 25 g
Listeria m. quantitativa 100 ufc/g	Assente in 100 ufc/g
E.coli glucoronidasi +	≤ 100 ufc/g

	Centro carne s.r.l. Via C. Colombo,1-64027 Sant'Omero (TE) Tel 0861/88.77.77 Fax 0861/88.76.14	IT 2927S CE
		Rev 00 del 29/04/2020

Dichiarazione nutrizionale

Valori medi per 100 g di prodotto	
Energia	1.757kJ/420kcal
Grassi	37g
Di cui acidi grassi saturi	12.7g
Carboidrati	1.4g
Di cui zuccheri	1.2g
Proteine	28.5 g
Sale	5.52 g

CONFEZIONAMENTO

Confezionamento:	Prodotto confezionato sottovuoto
Imballo primario:	Buste termoretraibili per confezionamento sottovuoto. Materiale conforme al Regolamento 1935/2004 e al Regolamento 10/2011.
Imballo secondario	Cartone per alimenti o cassetta in plastica
Etichettatura:	In conformità alla normativa vigente ed applicabile in CE.
Trasporto e Consegna	Automezzi autorizzati dall'autorità sanitaria competente.
Modalità d'uso	Pronto per il consumo Affettatura previa rimozione del budello



Centro carne s.r.l.
Via C. Colombo,1-64027 Sant'Omero (TE)
Tel 0861/88.77.77 Fax 0861/88.76.14



Rev 00 del 29/04/2020

Dichiarazione allergeni

All. II Reg. UE 1169/2011

Allergene	Presenza nel prodotto	Possibile contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e Prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e Prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO

	<p style="text-align: center;">Centro carne s.r.l. Via C. Colombo,1-64027 Sant'Omero (TE) Tel 0861/88.77.77 Fax 0861/88.76.14</p>	<div style="text-align: center; border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px;"> IT 2927S CE </div> <p style="text-align: center;">Rev 00 del 29/04/2020</p>
--	--	--

Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO
---	----	----