

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Denominazione prodotto	Salame tipo Nostrano MAI SAZI
Descrizione prodotto	Prodotto salato insaccato e stagionato ottenuto dalla lavorazione di carne di puro suino scelta stagionata in budello naturale. L'impasto è ottenuto esclusivamente da spalla di suino fresca nazionale e dalla rifilatura di pancetta di suino fresca nazionale. Successivamente l'impasto viene aromatizzato e stagionato a temperatura e umidità controllata.
Codice Articolo	050016
Tipologia di prodotto	Prodotto a base di carne di suino insaccata e Stagionata
Formato	≅ 300g /400g
Budello	Budello naturale
Ingredienti	Carne di suino 97%, sale, destrosio, saccarosio, antiossidanti: E300, conservanti: E252, E250, aromi naturali, 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:	Luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce
Stagionatura minima	30 giorni
Allergeni (anche quelli che derivano da contaminazione crociata):	Allergeni assenti VEDI TABELLA

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.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Limite
<i>Salmonella spp</i>	Assente in 25 g
<i>Listeria m.</i>	Assente e /o in 25g
<i>E.coli glucoronidasi +</i>	≤ 100 ufc/g
<i>Nitriti</i>	<10 mg/kg

Dichiarazione nutrizionale

Valori medi per 100 g di prodotto	
Energia	1757kJ/420kcal
Grassi	37 g
Di cui acidi grassi saturi	12.7g
Carboidrati	1.4g
Di cui zuccheri	1.2g
Proteine	28.5g
Sale	5.52g



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



Rev. del 03/05/2021

CONFEZIONAMENTO

Imballo primario:	Prodotto sfuso: Imballato in carta/busta per alimenti 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 aziendali idonei, regolarmente certificati ATP e preventivamente autorizzati dall'autorità sanitaria competente.
Modalità d'uso	Pronto per il consumo

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



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



Rev. del 03/05/2021

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
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO