



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

Denominazione commerciale: SPIANATA ROMANA S.V. META'	Cod. EAN: 122330 N° Riconoscimento Stab.: IT 1609 L CE
Confezionamento: sottovuoto - circa 1,2 Kg cad. - 12 pz. per cartone - 14,40kg per cartone - 40 cartoni per pallet	Shelf-life totale = 180 gg. Shelf-life garantita alla consegna = 90 gg

ETICHETTATURA

Tempo medio di stagionatura: 55 giorni Temperatura di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto	Ingredienti: carne di suino, sale, proteine del LATTE, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, destrosio, zucchero, aromi naturali. Antiossidanti: E300, E301. Conservanti: E252, E250. Budello non edibile. SENZA GLUTINE. CARNE ORIGINE: UE
---	---

Modalità d'uso: Tal quale

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI

Fisiche:	Granulometria:	grana uniforme fine con aggiunta di lardelli	
	Colore:	interno: rosso caratteristico e bianco per aggiunta di lardelli	
	Sapore:	gusto delicato	
	Pezzatura (prodotto finito):	1,2 Kg circa, budello naturale (bondeana di bue) legato a mano e schiacciato, \pm h 50	
Chimiche e nutrizionali (valori medi):	Trattamento:	sottovuoto	
	Valore energetico:	Kcal/100 g	471
	Valore energetico:	KJ/100 g	1953
	Proteine:	g/100 g	28 g
	Grassi:	g/100 g	39,6 g
	Carboidrati:	g/100 g	0,7 g
	Contenuto in acqua:	g/100 g	39,5 g
	Sodio cloruro:	g/100 g	4,5 g
	pH		5 - 5,9
	Attività dell'acqua (Aw)		\leq 0,92
Requisiti legali:	E 300 Acido ascorbico	g/100 g	< 0,2
	E 301 Ascorbato di sodio	g/100 g	< 0,2
Requisiti legali:	E 250 Nitrito di sodio(*)	mg/Kg	< 150 (come NaNO ₂) (*): esclusivamente mescolato a cloruro di sodio
	E 252 Nitrato dipotassio:	mg/Kg	< 150 (come NaNO ₃)



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia Coli:	UFC/g	< 10
Salmonella:		assente in 25 g
Listeria monocytogenes:	UFC/g	\leq 100

LAVORAZIONE

Le carni di suino sono tagliate, tritate, ed impastate con spezie, aromi ed ingredienti vari, successivamente insaccate, asciugate e stagionate per un tempo medio di 55 gg.
Condizioni di trasporto: ambiente fresco e asciutto

Codice Interno 1223RV	Data aggiornamento: 01/10/21	Timbro SALUMIFICIO SORRENTINO s.r.l. Via Cuna Re di Coppe, 9/11 66030 MOZZAGROGNA (CH) Partita IVA 02027290697 www.salumisorrentino.com
--------------------------	---------------------------------	--

DICHIARAZIONE IN MATERIA DI OGM ED ALLERGENI

Presenza OGM

Il Salumificio Sorrentino Srl dichiara di approvvigionarsi di materie prime, coadiuvanti tecnologici ed additivi, che non prevedono la presenza di OGM, da fornitori accuratamente selezionati.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Il Salumificio Sorrentino Srl dichiara la presenza o prodotti che provocano allergie o intolleranze negli ingredienti dei propri prodotti in conformità al **Regolamento (UE) N. 1169/2011 - Allegato II**

Presenza	Assenza	Allergeni
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Crostacei e prodotti derivati
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Uova e prodotti derivati
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Pesce e prodotti derivati
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Arachidi e prodotti derivati
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Soia e prodotti derivati
<input checked="" type="checkbox"/>	//	Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>) nocciole (<i>Corylius avellana</i>), noci comuni (<i>Junglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Sedano e prodotti derivati
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Senape e prodotti derivati
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Semi si sesamo e prodotti derivati
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO ₂
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupino e prodotti derivati
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Molluschi e prodotti derivati

Legenda

- **Assenza:** nessun residuo deve essere presente nell'ingrediente
- **Presenza:** qualsiasi forma di presenza anche derivata da carry over