



## SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO


Denominazione commerciale: <b>SALAME CORALLINA CLASSICA</b> <b>S.V.META'</b>	Cod. EAN: <b>398080</b> N° Riconoscimento Stab.: <b>IT 1609 L CE</b>
Confezionamento: <b>sottovuoto - 0,350 Kg circa cad. - n° 16 pz. per cartone</b> <b>- 5,6 Kg circa per cartone - n° 4 cartoni per piano - n° 15 piani per pallet</b> <b>- n° 60 cartoni per pallet</b>	Shelf-life totale = 180 gg. Shelf-life garantita alla consegna = 90 gg.

### ETICHETTATURA

Tempo medio di stagionatura: <b>25 giorni</b> Temperatura di conservazione: <b>conservare in luogo fresco e asciutto</b>	<b>Ingredienti:</b> 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. <b>SENZA GLUTINE. CARNE ORIGINE: UE</b>
---	---

**Modalità d'uso:** Tal quale

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI

<b>Fisiche:</b>	<b>Granulometria:</b>	macinato grosso	
	<b>Colore:</b>	interno: uniforme rosso caratteristico	
	<b>Sapore:</b>	gusto delicato dolce	
	<b>Pezzzatura (prodotto finito):</b>	Kg 0,800 circa, budello naturale (diritto di bue) legato a mano, ± Ø 60	
	<b>Confezionamento:</b>	sottovuoto	
<b>Chimiche e nutrizionali (valori medi):</b>	<b>Energia:</b> kJ/100 g	1953	<b>Foto</b> 
	<b>Energia:</b> kcal/100 g	471	
	<b>Grassi:</b> g/100 g	39,6 gr	
	<b>di cui acidi grassi saturi</b> g/100 g	13,4 gr	
	<b>Carboidrati:</b> g/100 g	0,7 gr	
	<b>di cui zuccheri:</b> g/100 g	0,2 gr	
	<b>Proteine:</b> g/100 g	28 gr	
	<b>Umidità:</b> g/100 g	25,7 gr	
	<b>Sale:</b> g/100 g	4,5 gr	
	<b>pH</b>	5 - 5,8	
	<b>Attività dell'acqua (aw)</b>	≤ 0,92	
<b>E 300 Acido ascorbico</b> g/100 g	< 0,2		
<b>E 301 Ascorbato di sodio</b> g/100 g	< 0,2		
<b>Requisiti legali:</b>	<b>E 250 Nitrito di sodio(*)</b> : mg/Kg	< 150 (come NaNO <sub>2</sub> )	
	<b>E 252 Nitrato dipotassio:</b> mg/Kg	(*) esclusivamente mescolato a cloruro di sodio < 150 (come NaNO <sub>3</sub> )	

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>Escherichia Coli:</b>	UFC/g	< 10
<b>Salmonella:</b>		assente in 25 g
<b>Listeria monocytogenes:</b>	UFC/g	≤ 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 25 gg. Condizioni di trasporto: ambiente fresco e asciutto

Codice Interno 1230SV	Data aggiornamento: 01/10/21	Timbro SALUMIFICIO SORRENTINO s.r.l. Via Cuna Re di Coppe, 9/11 66030 MOZZAGROGNA (CH) Partita IVA 0202729 069 7 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 di sostanze 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Crostacei e prodotti a base di crostacei
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Uova e prodotti a base di uova
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pesce e prodotti a base di pesce
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Arachidi e prodotti a base di arachidi
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Soia e prodotti a base di soia
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sedano e prodotti a base di sedano
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Senape e prodotti a base di senape
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l in termini di SO <sub>2</sub> totale
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupini e prodotti a base di lupini
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Molluschi e prodotti a base di molluschi

#### Legenda

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