



## SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO	PRODOTTO A BASE DI CARNE SUINA ITALIANA INSACCATO STAGIONATO
Denominazione legale	
<b>SALAME da" Cinta Senese DOP" intero</b>	
CODICE PRODOTTO	<b>207</b>
DESCRIZIONE PRODOTTO	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di carni di Cinta Senese DOP. I suini allevati allo stato brado e semi-brado, liberi di pascolare tra boschi di querce, lecci, olivi, ginepri, sono allevati senza alimentazione forzata e nel rispetto del disciplinare di produzione. Le pregiate carni così ottenute, vengono macinate e impastate con aggiunta di sale, lardello cubettato, ed aromi. L'impasto di carne viene insaccato in budelli e sottoposto a procedimenti di asciugatura, stufatura, stagionatura secondo tempi e modalità che ne garantiscono l'acquisizione delle caratteristiche di sapore e consistenza tipiche
SEDE LEGALE	Viale Santa Maria delle Vertighe 2/x – 52048 Monte San Savino (Arezzo) ITALIA
IDENTIFICAZIONE STABILIMENTO PRODUZIONE	IT U3G82 CE / IT V130Z CE / IT9-1974/L CE

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO	
INGREDIENTI	Carne di suino "Cinta Senese DOP", sale, destrosio, aromi naturali, pepe, aglio, spezie. Antiossidanti: E 301 Conservanti: E250 E252.
ORIGINE MATERIA PRIMA CARNE	ITALIA
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Budello non edibile. Prodotto soggetto a calo peso naturale.
ALLERGENI PRESENTI NELL'ALIMENTO (ALL II REG 1169/2011)	<b>Nessuno</b>
OGM	Nella produzione non vengono utilizzate materie prime contenenti o derivate da OGM
INDICAZIONI IN ETICHETTA	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	<b>Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.</b>
T.M.C.	<b>180 giorni</b>
SHELF LIFE ALLA CONSEGNA	<b>150 giorni</b>
TRACCIABILITÀ PRODOTTO (REG 178/02 CE) CODIFICA LOTTO	Codice numerico di 8 caratteri su unità consumatore e Documenti commerciali riconducibile alla data di produzione
Individuazione classe di consumatori	Prodotti destinati a tutte le classi di consumatori ma non rientrano nei prodotti per lattanti e nei prodotti per fini medici speciali

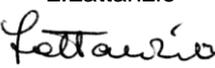
REDATTO L.Lattanzio	DATA 25/06/2020	APPROVATO A. Iacomoni
		



STANDARD MICROBIOLOGICI			
Rif. normativo	Parametri	Valore Standard	u.m.
p.to 2.1.8. Reg 1441/07 CE	E.Coli	<100	ufc/g
	Staphilococcus aureus	<50	ufc/g
p.to 1.4. Reg 1441/07 CE	Salmonella spp	Assente	25g
p.to 1.3. Reg 1441/07 CE	Listeria m.	Assente	25g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g DI PRODOTTO		
Parametri	Valore	u.m.
Valore energetico	1796	KJ/100 g
	432	Kcal/100 g
Grassi	33	g
Di cui saturi	12	g
Carboidrati	0,5	g
Di cui zuccheri	0	g
Proteine	32	g
Sale	2,8	g

CARATTERISTICHE IMBALLO	
	SALAME da Cinta Senese intero
<b>CODICE EAN PESO VARIABILE</b>	<b>2518542</b>
Dimensione del prodotto (cm): diametro X lunghezza	Ø 6 x 20 L
Pezatura	0,5 kg
Confezionamento	Intero
Caratteristiche imballo primario	A vista
Pezzi in cartone	10
Dimensioni imballo cartoni	40x29x14 – codice scatola 11
Caratteristiche imballo secondario	Cartoni
Tipo pallet	EPAL
N° strati per pallet	6
N° imballi per strato	8
Totale imballi per pallet	48

REDATTO	DATA	APPROVATO
L.Lattanzio 	25/06/2020	A. Iacomoni 