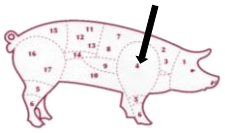
SALAME FELINO IGP
SALAME FELINO PGI

DATA EMISSIONE: 26/05/2023 CE IT 669 L *Rev. 03 del 28/09/2021*

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / *PRODUCT DESCRIPTION*

Il Salame Felino IGP è ottenuto dalla lavorazione di tagli pregiati di sottospalla e pancetta suina, selezionati e macinati, aromatizzati con vino bianco e pepe nero intero. Per la produzione viene utilizzata solo carne suina di allevamenti nazionali. Il prodotto finito è costituito da trito di carne di maiale stagionato ed insaccato in budello naturale (gentile), legato a mano con corda. La forma è tubolare cilindrica. /
Salame Felino PGI is obtained from the processing of fine cuts of pork shoulder and pancetta, selected and ground, flavored with white wine and black pepper. For the production, only pork from national farms is used. The finished product is made from minced pork seasoned and stuffed into natural (gentile) gut, tied by hand with string. The shape is cylindrical tubular.



INGREDIENTI / *INGREDIENTS*

carne di suino, sale, vino bianco, destrosio, pepe, aglio. Antiossidante: ascorbato di sodio (E301), conservanti: nitrito di sodio (E250) , nitrato di potassio (E252)
pork meat, salt, white wine, dextrose, pepper, garlic. Antioxidant: sodium ascorbate (E301), preservatives: sodium nitrite (E250), potassium nitrate (E252)

ORIGINE CARNE / *MEAT ORIGIN*

Italia/Italy

STAGIONATURA MIN. / *MIN. CURING TIME*

35 giorni / 35 days

CONSERVAZIONE / PRESERVATION		
CONFEZIONAMENTO / *PACKAGING*	**SFUSO** / *BULK*	**SOTTOVUOTO** / *VACUUM-PACKED*
SHELF-LIFE/ *BEST BEFORE*	prodotto soggetto a calo peso / product subject to weight loss	180 giorni dal conf. / *180 days from packaging*
TEMP. DI CONSERVAZIONE / *STORAGE TEMP.*	luogo fresco ed asciutto / *cool and dry place*	0°C - + 10°C
DOPO APERTURA / *AFTER OPENING*	conservare in frigorifero / *keep refrigerated*	
MODALITA D'USO *HOW TO USE*	Consumare previo affettamento / *Consume after slicing*	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / *NUTRITIONAL FACTS AVERAGE PER 100G*

Energy/ *Energy*	kJ	1672
	kcal	402
Grassi/*Fat*	g	31
di cui saturi/ *of which saturates*	g	11,5
Carboidrati / *Carbohydrates*	g	0,9
di cui zuccheri/ *of which sugar*	g	0,1
Proteine/*protein*	g	30
Sale/*salt*	g	4,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE / *MICROBIOLOGICAL AND PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS*

Salmonella spp.: assente in 25g.
Listeria monocytogenes: <100 ufc/g
Aw ≤ 0.92

DICHIARAZIONI / *STATEMENTS*

GLUTINE: il prodotto è idoneo per i consumatori celiaci.
POTENZIALI ALLERGENI (Rif. Reg. UE 1169/2011): nessuno.
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (O.G.M.) (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e normative collegate): non sono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.
GLUTEN : the product is suitable for consumers with celiac disease
POTENTIAL ALLERGENS (Ref. Dir. 2007/68/CE dated 27.11.2007 – All. III bis and connected regulations): none
NONE GENETICALLY MODIFIED ORGANISM (G.M.O.) (Ref. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 and connected regulations) : no ingredients derived from or containing GMO have been used.

INFORMAZIONI LOGISTICHE / *LOGISTICAL INFORMATIONS*

CODICE PRODOTTO / *PRODUCT CODE*	**03FELIN1**			**03FELIN24**			**03FELIN3**		**03FELI27**
DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	IN CORDA / *WITH ROPES*			PELATO SV / *PEELED VP*			PICCOLO IN CORDA / *SMALL WITH ROPES*		PELATO 1/2 SV / *PEELED 1/2 VP*
EAN PRODOTTO / *EAN PRODUCT*	2209680			\			2209820		2536445
EAN CARTON / *EAN BOX*	2209680			\			2209820		2536445
IMBALLO/*PACKAGING*	SFUSO / *BULK*			SOTTOVUOTO / *VACUUM-PACKED*			SFUSO / *BULK*		SOTTOVUOTO / *VACUUM-PACKED*
PESO / *WEIGHT*	0,8kg/1kg			0,8kg/1kg			0,4kg/0,6kg		0,3kg/0,5kg
PEZZI/CTN - *PCS/CASE*	4 - 6	10	12	4 - 6	10	12	8	15	10 - 10
CTN/ STRATO - *CASE/LAYER*	7	4	4	7	4	4	7	4	6 - 10
NR. STRATI / *NB. LAYER*	12	12	8	12	12	8	12	12	10 - 5
DIMENSIONE CARTONE (mm)/ *CASE DIMENSION(mm)*	520x200x 140	520x320x 135	590x390x 160	520x200x 140	520x320x 135	590x390x 160	520x200x 140	520x320x 135	445x280x120 355x225x195

GUALERZI S.P.A.
Sede legale: Via Torrechiara 25, 43013 Pilastro di Langhirano(PR) – Italia
Approval number: IT 669 L CE - IT H1Y5N CE
Tel: +390521-639125 ext. 214 Fax: +390521630424
www.arcagualerzi.it - info@arcagualerzi.it