

<b>Salumificio PRIMI' Lonato BS</b>		<b>Scheda Tecnica:</b>				Reparto/Area: <b>RA</b>
<b>TITOLO: caratteristiche tecniche del prodotto</b>					Pag.:	1 di 2
Preparata:	Maifrini Giancarlo	Verificata:	Maifrini Giancarlo	Approvata:	Maifrini Giancarlo	Rev. 01
Distribuita:	Maifrini Giancarlo			Data.	Aprile '24	

## SALAME VALTENESI

### Classificazione:

Prodotto a base di carne di suino macinata, aromatizzata ed insaccata in budello naturale di suino calibro 65/75, senza glutine e lattosio. Prodotto da consumare affettato.

### Caratteristiche del prodotto

Prodotto insaccato in budello naturale e legato a mano; stagionato per un periodo di circa 40 gg; pezzatura da circa 1kg. Le qualità organolettiche sono esaltate conservando il prodotto in luogo fresco ed asciutto.

Il prodotto è da consumare affettato, preferibilmente tagliato con il coltello, dopo aver tolto la buccia dalla fetta. Una volta tagliato, va consumato in tempi non troppo lunghi o in alternativa può essere confezionato sottovuoto e conservato nel ripiano meno freddo del frigorifero. Il trancio di salame non confezionato potrà essere conservato in frigo avendo cura di coprire la fetta con una pellicola trasparente per alimenti.

### Ingredienti:

Carne di suino UE, sale IODATO, aromi, saccarosio, destrosio, spezie, aromi, antiossidante E300 E301, conservante E250 E252.

### Caratteristiche intrinseche del prodotto

Carne magra di suino 84%, grasso 15%,(1% spezie).

### Caratteristiche chimico/microbiologiche:

Caratteristiche microbiologiche	Targhet	Valore max
E.coli	<100 ufc/g	150 ufc/g
Staf.a.	<100 ufc/g	100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g	
Listeria m.	Assente in 25 g	
Aw	< 0,92	

### Identificazione del prodotto:

Etichetta o sigillo con indicazione della ragione sociale dell'azienda, indirizzo aziendale, marchio CE in forma ovale, elenco ingredienti in forma decrescente ed esplosione degli ingredienti composti, lotto.

### Lotto:

Tiene come riferimento un codice che si ricollega alla data di produzione (espressa in numero giuliano) seguito dal numero o dai numeri di identificazione dei documenti di consegna delle carni. Su apposite schede interne all'attività di autocontrollo, sono specificati i lotti di tutti gli ingredienti utilizzati.

### Imballaggio:

Cartone contenente: 20 pezzi per scatola; peso per singolo salame circa 1 kg.

**Nota:** prodotto senza glutine e senza lattosio con l'impiego di sale IODATO

Allergene	Si	No
Cereali contenenti glutine		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X

<b>Salumificio PRIMI' Lonato BS</b>		<b>Scheda Tecnica:</b>				Reparto/Area: <b>RA</b>
<b>TITOLO: caratteristiche tecniche del prodotto</b>					Pag.: 2di 2	
Preparata:	Maifrini Giancarlo	Verificata:	Maifrini Giancarlo	Approvata:	Maifrini Giancarlo	Rev. 01
Distribuita:		Maifrini Giancarlo			Data. Aprile '24	

Uova e prodotti a base di uova		<b>X</b>
Pesce e prodotti a base di pesce		<b>X</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi		<b>X</b>
Soia e prodotti a base di soia		<b>X</b>
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		<b>X</b>
Frutta a guscio		<b>X</b>
Sedano e prodotti a base di sedano		<b>X</b>
Senape e prodotti a base di senape		<b>X</b>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesame		<b>X</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione > 10 mg/kg		<b>X</b>
Lupini e prodotti a base di lupini		<b>X</b>
Molluschi e prodotti a base di molluschi		<b>X</b>