

PRODOTTO: **Salamelle suino**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA:** SALAMELLE SUINO

**CICLO PRODUZIONE:** Il prodotto "100% ITALIANO" è realizzato con carne suina selezionata esclusivamente "ORIGINE: ITALIA", cioè proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia.  
La preparazione dell'impasto e l'insacco sono affidate a mani esperte e legate a ricette della tradizione.  
Il prodotto è realizzato con l'ausilio delle più avanzate tecnologie produttive ed in ambienti moderni a temperatura controllata, nel rispetto della catena del freddo.  
Grazie ad un'attenta selezione dei fornitori e controlli in produzione il prodotto è **SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO e DERIVATI DEL LATTE**. Tali condizioni garantiscono ai nostri consumatori un prodotto genuino, sicuro e di alta qualità.

**BOLLATURA SANITARIA:** APPROVAL NUMBER: IT 3090 P CE

**TIPOLOGIA DI CARNE:** Carni di suino "Origine: Italia".

**INGREDIENTI:** Carne di suino 92%, acqua, sale, aromi, fibre alimentari, antiossidanti: E 300, E 301, spezie, correttore di acidità: E 262.

**CARATTERISTICHE TECNICHE:** MACINATURA: taglio 5

BUDELLO: naturale bagetta  
CALIBRO: 40/42

PEZZATURA: circa 130 g

LEGATURA: meccanica

CONFEZIONAMENTO:

- atmosfera protettiva
- confezioni / vaschette da circa 1,5 kg

IMBALLAGGIO: cartoni formati da

peso	tipo di cartone	vaschette / cartone	cartoni / piano	cartoni / pallet
vaschette da 1,5 kg ca	TIPO 3	3	8	48

Da vendersi a peso.

Prodotto soggetto a calo peso naturale.

DA CONSUMARSI PREVIA ACCURATA E COMPLETA COTTURA AD ALMENO 75°C A CUORE DEL PRODOTTO.

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** SHELF-LIFE: prodotti confezionati in atmosfera protettiva da circa 1,5 kg: 10 giorni

TEMPERATURA ideale di conservazione: compresa tra 0°C /+4°C.

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

PARAMETRI

LIMITI DI RIFERIMENTO

Salmonella spp.  
Listeria monocytogenes

Assente in 25 g  
< 1000 UFC/g

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:**

VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO: (eventuali scostamenti dipendono dalla materia prima utilizzata)

Energia: 1049 kJ - 253 kcal  
Grassi: 22 g  
di cui acidi grassi saturi: 9,0 g  
Carboidrati: 0,8 g  
di cui zuccheri: 0 g  
Proteine: 13 g  
Sale: 2,3 g

PRODOTTO: **Salamelle suino**

**RINTRACCIABILITA' PRODOTTI:** La ditta Effesalumi garantisce la rintracciabilità di tutte le referenze come previsto dal Reg. CE n.178/2002 e normative collegate.

**TRASPORTO:** Il trasporto del prodotto avviene mediante automezzi di proprietà Effesalumi o tramite trasportatori qualificati, sempre nel rispetto dei requisiti d'idoneità igienico-sanitari previsti dal Regolamento (CE) n. 852/2004, dal D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 e normative collegate.

**HACCP:** La ditta Effesalumi attiva, su tutte le linee produttive, le procedure HACCP, GMP e possiede il PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE dove sono descritti i criteri adottati per garantire la sicurezza igienica delle produzioni e vendita delle proprie referenze, secondo quanto previsto dalla normativa in materia di autocontrollo con riferimento alla metodologia HACCP ed ai Regolamenti (CE) n. 852/2004, n. 853/2004, Reg.CE 2073/2005 e normative collegate.

**ALLERGENI:** Assenti (Reg. UE 1169/2011 allegato II e successivi aggiornamenti).

INGREDIENTE	PRESENTE	ASSENTE
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro ceppi ibridi) 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	<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 10 mg/Kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Molluschi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupino	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>