



Salumificio Marescutti Srl
Via Valcellina 3/M
Spilimbergo (PN)

RINTRACCIABILITÀ



SCHEMA TECNICA

DATA 30.08.24

REVISIONE N° 5

Codice: 410000 - SALAME NOSTRANO

1. Denominazione e descrizione del prodotto e del processo	<u>Categoria di prodotto</u> : salume stagionato a base di carne di suino. Prodotto a base di carne. <u>Categoria di processo</u> : carne di suino tritata, addizionata della concia, insaccata in budello naturale, asciugata e stagionata per un tempo variabile a seconda della pezzatura del prodotto.
2. Ingredienti	Carne di suino (ORIGINE: ITALIA collo, spalla, pancetta, trito), grasso di suino (ORIGINE: ITALIA), sale, spezie, aromi, aglio, destrosio, saccarosio, antiossidante: acido ascorbico, conservanti: nitrato di potassio e nitrito di sodio.
3. Principali caratteristiche del prodotto	Il salame è senza glutine e senza latte e suoi derivati. Il budello non è edibile. $a_w < 0,92$ variabile a seconda del grado di stagionatura. $pH > 4,9$
4. Imballaggio	I salami stagionati vengono venduti sfusi contenuti in colli di cartone e/o in sacchi di polietilene. Smaltimento dell'imballaggio: raccolta differenziata. Verificare le disposizioni del proprio Comune. PAP 20- 07 OTHER- 4 LDPE.
5. Istruzioni in etichetta	Secondo quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 e succ. agg. e dal Reg. CE 853/04 e succ. agg., dal Reg.2018/775
6. Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto (temperatura consigliata max16°C)
7. Durata	Per il salame viene indicata una shelf life di 6 mesi.
8. Modalità di utilizzo	I salami sono generalmente consumati come tali.
9. Destinazione d'uso	Il salame è destinato al largo consumo.
10. Dove viene venduto	Destinato direttamente al consumatore finale tramite vendita a: -GDO; -grossisti; -macellerie; -ristoranti; - consumatore finale (vendita c/o spaccio); ecc.

11. Limiti e parametri previsti dalla normativa.	Salmonella: assente in 25gr <i>Listeria monocytogenes</i> : < 100UFC/g
12. Presenza di allergeni	Il salame è adatto al consumo anche da parte di persone celiache, in quanto privo di glutine (contenuto di glutine <20ppm). Tale caratteristica viene evidenziata mediante dicitura "senza glutine" riportata sull'etichetta del prodotto. Il prodotto può contenere tracce di anidride solforosa (<10mg/kg)
13. Tabella nutrizionale g/100gr	Valore energetico kcal 401/ kJ 1656 Grassi g 36,9 Di cui saturi g 15 Carboidrati g <0,5 Di cui zuccheri g <0,3 Proteine g 17 Sale g 3,3
14. Origine della carne	100% italiana