



Mod. 3 PG 04 Rev 3 03/12/2020

NOME COMMERCIALE:

SALAME NAPOLI

ORIGINE CARNE SUINA: 100%ITALIANO

CODICE	CODICE	DESCRIZIONE	TEMPI E MODALITA' DI CONSERVAZIONE
43	210459	SALAME NAPOLI KG 1,00 CA SFUSO	TMC 120 gg dalla data di produzione Conservare in luogo fresco e asciutto
45	212146	SALAME NAPOLI KG 1,00 CA SV	TMC 240 gg dalla data di confezionamento Conservare in luogo fresco e asciutto
46	200721	SALAME NAPOLI KG 0,500 CA SV	TMC 240 gg dalla data di confezionamento Conservare in luogo fresco e asciutto

TIPO IMBALLAGGIO

PRODOTTI IN ATM	/
PRODOTTI SOTTOVUOTO	MAT COEX FFS 180
IDONEITA' IMBALLO PRIMARIO	Gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono conformi alla normativa CE (Reg. 1935/2004, Reg. 10/2011, Reg. 2023/2006 e s.m.) e conformi alla normativa Italiana (D.M. 21 marzo 1973 e s.m., DPR 777/82). Basandoci sulla documentazione ricevuta dai nostri fornitori segnaliamo l'assenza di alcune sostanze pericolose: ftalati (DINP, DIDP, DEHP, DIBP), metalli pesanti, lattice, epossici derivati , bisfenolo A, PVC-PVDC ed altri polimeri clorurati, nanoparticelle.
CARTONI E BANCALI	DEFINITI IN SCHEDA LOGISTICA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto carneo stagionato ottenuto dalla trasformazione di carne suina proveniente da maiale pesante. Il salame Napoli è formato da un impasto a macinatura medio/grossa, presenta forma cilindrica allungata, con superficie esterna di colore rosso carico, sapore dolce e caratteristico di affumicato o speziato.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, aromi, spezie, destrosio. Antiossidante: ascorbato sodio. Conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio. Aromatizzante affumicatura.

CARATTERISTICHE BUDELLO	Naturale/Naturin
GIORNI MINIMI DI STAGIONATURA	45 gg
CONSIGLI DI UTILIZZO PER I PRODOTTI SOTTOVUOTO E IN ATM	Conservare in luogo fresco e asciutto. Confezione sottovuoto non forare. Dopo l'apertura conservare in frigo sette giorni.
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Valore energetico 340 Kcal; 1414 KJ Grassi 26 g di cui grassi saturi 9,3 g Carboidrati 0,6 g di cui zuccheri 0,5 g Proteine 26 g Sale 4 g

ALLERGENI	Assenza di allergeni (elenco in all. II Reg. 1169/11/CE e succ. mod.). Prodotto senza glutine, senza lattosio e proteine del latte.
------------------	---

CARATTERISTICHE FISICHE E MICROBIOLOGICHE	Determinazioni Analitiche	LIMITI	Riferimenti Normativi/Fonte Bibliografica
	AW	< 0,92	Reg Ce 2073/2005 e s.m.i
	Conta Escherichia coli beta glucuronidasi-	≤ 100 ufc/g	Regione Piemonte "Criteri microbiologici per prodotti alimentari" – Allegato 1 – Protocollo tecnico Rev.
	Ricerca Salmonella spp	Assente in 25 g	Reg Ce 2073/2005 e s.m.i
	Ricerca Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	Reg Ce 2073/2005 e s.m.i

APPROVATO DA RGSA	DATA	06/04/21	FIRMA	Rinaldo Marino
--------------------------	------	----------	-------	----------------