



Scheda tecnica

Salame Puro Suino

Prodotto a marchio:

Salumificio Bonalumi

Descrizione prodotto:

Prodotto a base di carni suine fresche provenienti da spalla, carnetta di prima scelta e, per la parte grassa, dal sottogola e pancettone. La grana di macinatura è di 8 millimetri. La salagione avviene con sale marino con l'aggiunta di pepe nero, spezie, aglio e additivi. Insaccato in budelli naturali o budello sintetico e legato a macchina. Le caratteristiche del suino sono quelle del "SUINO PESANTE ITALIANO"

Codice prodotto:

0801 – 0803 - 0827

Allergeni ed intolleranze:

Vedi tabella allegata.

Ingredienti:

Carne di suino, Sale, Zuccheri: destrosio, Aromi, Spezie,
Antiossidante: E301, Conservanti: E252, E250

Pezzatura:

Da kg. 0,400 a kg. 4,500

Unità di vendita:

Vendita a peso

Tipo di confezionamento:

Cartone ad uso alimentare

Modalità di conservazione:

In cella a temperatura < 15°C

Modalità di trasporto:

Automezzi refrigerati

Caratteristiche organolettiche

Aspetto esterno:

Il prodotto deve risultare compatto e la presenza della parte grassa, perfettamente bianca, in giusta proporzione. Al taglio la fetta deve essere omogenea, di colore rosso vivo uniforme, di aspetto consistente e compatto

Sapore:

Dolce e delicato, aroma fragrante e caratteristico

Profumo:

Gradevole e caratteristico



LIMITI MICROBIOLOGICI

| Parametro | Limite | Riferimento bibliografico o normativo |
|----------------------------|-------------------------|---|
| Escherichia coli | < 100 UFC/g | WQA (2011) AFSSA (2007) ANZFA (2001) Gilbert et al. (2000) Gelosa L. (1998) Rondinini G. (1997) Linee Guida Regione Piemonte (2013) |
| Staphylococcus aureus | < 10 ⁴ UFC/g | WQA (2011) AFSSA (2007) ANZFA (2001) Linee Guida Regione Piemonte (2013) |
| Anaerobi solfito riduttori | < 1000 UFC/g | Gelosa L. (1998) Rondinini G. (1997) Linee guida Regione Piemonte (2013) |
| Salmonella | Assente su 25g | Regolamento CE 2073/2005 |
| Listeria monocytogenes | Assente su 25g | Regolamento CE 2073/2005 |

CARATTERISTICHE CHIMICHE

| Parametro | Valore Trovato |
|-----------|----------------|
| Aw | 0.91 ± 0.05 |
| pH | 5.50 ± 0.50 |

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100g di prodotto

SALAME PURO SUINO

| | |
|----------------------------|--------------------|
| Energia | 1538 kj / 370 kcal |
| Grassi | 29,2 g |
| di cui acidi grassi saturi | 11,13 g |
| Carboidrati | <0,5 g |
| di cui zuccheri | <0,5 g |
| Proteine | 26,9 g |
| Sale | 3,51 g |



| Allergeni | Contiene (SI/NO) | Commenti |
|--|------------------|----------|
| Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | No | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | No | |
| Uova e prodotti a base di uova | No | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | No | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | No | |
| Soia e prodotti a base di soia | No | |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) | No | |
| Frutta a guscio (mandorle (<i>abygdalus communis</i> L.) nocciole (<i>Corytus avellana</i>) noci comuni (<i>Juglens regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>) noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i> [Wangenh] K.Koch), noci del brasilie (<i>Bartlolletia excelsa</i>) pistacchi (<i>Pistacchia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati | No | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | No | |
| Senape e prodotti a base di senape | No | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | No | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂ | No | |
| Lupino e prodotti a base di lupino | No | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | No | |
| N.B. Tutte le possibili precauzioni sono state messe in atto per prevenire il rischio di contaminazioni accidentali da materie prime utilizzate e/o da processi produttivi. | | |