



## Scheda tecnica

## Salametto di Equino

**Prodotto a marchio:**

Salumificio Bonalumi

**Descrizione prodotto:**

Prodotto a base di carne equina e grasso suino, più o meno finemente macinati, impastati aggiungendo grasso suino macinato, sale e spezie; successivamente viene insaccate in torta di manzo e sottoposto a stagionatura.

**Codice prodotto:**

0821

**Allergeni ed intolleranze:**

Vedi tabella allegata.

**Ingredienti:**

Carne di equino (61%), Grasso di suino (35%), Sale, Zuccheri: destrosio, Aromi, Spezie, Antiossidante: E301, Conservanti: E252, E250

**Pezzatura:**

Filze da 3 pezzi da kg. 0,200 circa l'uno

**Unità di vendita:**

Vendita a peso

**Tipo di confezionamento:**

Cartone ad uso alimentare

**Modalità di conservazione:**

In cella a temperatura &lt; 15°C

**Modalità di trasporto:**

Automezzi refrigerati

### Caratteristiche organolettiche

**Aspetto esterno:**

Salamini di piccolo formato lunghi da 15 a 20 cm con un diametro di 3-4 cm. L'involucro esterno deve essere in buono stato e risultare ben aderente al contenuto. Al taglio il prodotto deve presentarsi omogeneo, 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 <sup>4</sup> 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

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100g di prodotto

#### SALAMETTO

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



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>Amygdalus communis</i> L.) nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ) noci comuni ( <i>Juglens regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ) noci pecan ( <i>Carya illinoensis</i> [Wangenh] K.Koch), noci del brasil ( <i>Brazilia excelsa</i> ) pistacchi ( <i>Pistacia 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 <sub>2</sub>	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.		