



## Scheda tecnica

## Salamelle Prontigrill

<b>Prodotto a marchio:</b>	Salumificio Bonalumi
<b>Descrizione prodotto:</b>	Prodotto a base di carni magre e grasse di suino nato, allevato e macellato in Italia, macinate e impastate.
<b>Codice prodotto:</b>	0841
<b>Provenienza:</b>	Origine Italia
<b>Allergeni ed intolleranze:</b>	Vedi tabella allegata.
<b>Ingredienti:</b>	Carne di suino (70%), Acqua, Sale, Fibra vegetale, Zuccheri: destrosio, Aromi, Spezie, Correttore di acidità: E262, E331 Antiossidanti: E300, E301.
<b>Pezatura:</b>	Confezioni da 2 pezzi / da 15 pezzi
<b>Unità di vendita:</b>	Vendita a peso
<b>Tipo di confezionamento:</b>	Confezionamento in vaschetta atm
<b>Modalità di conservazione:</b>	In cella a temperatura da 0° a +4°C
<b>Modalità di trasporto:</b>	Automezzi refrigerati
<b>Istruzioni d'uso:</b>	Da consumarsi previa cottura
<b>Tempo di conservazione:</b>	<b>16</b> giorni – vedi etichetta
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	
<b>Aspetto esterno:</b>	Impasto dalla consistenza morbida al tatto
<b>Sapore:</b>	Dolce e delicato, aroma fragrante e caratteristico
<b>Profumo:</b>	Gradevole e caratteristico



## LIMITI MICROBIOLOGICI

Parametro	Limite	Riferimento bibliografico o normativo
Carica batterica totale mesofila	$< 5 \times 10^7$ UFC/g	Gelosa L. (1998)
Escherichia coli	$< 5 \times 10^3$ UFC/g	FDC (2009) AFSSA (2007) Linee guida Regione Piemonte (2013)
Staphylococcus aureus	$< 10^4$ UFC/g	FDC (2009) ANZFA (2001) Linee guida Regione Piemonte (2013)
Anaerobi solfito riduttori	$< 1000$ UFC/g	Linee guida Regione Piemonte (2013)
Salmonella	Assente su 25g	Legge 30 aprile 1962 n.283
Listeria monocytogenes	$< 110$ UFC/g	O.M. 07/12/1993

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100g di prodotto

#### SALAMELLE PRONTOGRILL

<b>Energia</b>	<b>1139 kj / 275 kcal</b>
<b>Grassi</b>	<b>25 g</b>
di cui acidi grassi saturi	9,89 g
<b>Carboidrati</b>	<b>&lt;0,5 g</b>
di cui zuccheri	<0,5 g
<b>Proteine</b>	<b>12,6 g</b>
<b>Sale</b>	<b>2,40 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>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 <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.		