



Scheda tecnica

Salamelle Puro Suino

Prodotto a marchio:	Salumificio Bonalumi
Descrizione prodotto:	Prodotto a base di carni magre e grasse di suino nato, allevato e macellato in Italia, macinate, impastate e successivamente insaccate in bagezza di suino.
Provenienza:	Origine Italia
Allergeni ed intolleranze:	Vedi tabella allegata
Ingredienti:	Carne di suino (70%), Acqua, Sale, Fibra vegetale, Zuccheri: destrosio, Aromi, Spezie, Budello bagezza suino, Correttore di acidità: E262, E331 Antiossidante: E300, E301
Pezzatura:	Da kg. 0,100 a kg. 0,180 circa
Unità di vendita:	Vendita a peso
Tipo di confezionamento:	Confezione sottovuoto o in vaschette in atmosfera protettiva
Modalità di conservazione:	In cella a temperatura da 0° a +4°C
Modalità di trasporto:	Automezzi refrigerati
Istruzioni d'uso:	Da consumarsi previa cottura
Tempo di conservazione:	16 giorni – vedi etichetta
Caratteristiche organolettiche	
Aspetto esterno:	Salamini di piccolo formato lunghi 6-7 cm con un diametro di 3 – 4 cm dalla consistenza morbida al tatto
Sapore:	Dolce e delicato, aroma fragrante e caratteristico
Profumo:	Gradevole e caratteristico



LIMITI MICROBIOLOGICI

Parametro	Limite	Riferimento bibliografico o normativo
Carica batterica totale mesofila	< 5 x 10 ⁷ UFC/g	Gelosa L. (1998)
Escherichia coli	< 5 x 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 PURO SUINO

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

Prodotto da: **Salumificio Bonalumi**

Via del Chioso, 4, 24030, Mozzo (BG)



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.		