



## Scheda tecnica

## Salame cotto

<b>Prodotto a marchio:</b>	Salumificio Bonalumi
<b>Descrizione prodotto:</b>	Impasto ottenuto da carne suina, cotenne e grasso. La grana di macinatura sia per la parte magra che per la parte grassa è compresa tra i 4,5 e 6 mm. Successivamente insaccato in cotenne cucite. Fatto cuocere da ditte autorizzate e messo sottovuoto.
<b>Codice prodotto:</b>	A003
<b>Provenienza:</b>	Origine Italia
<b>Allergeni ed intolleranze:</b>	Vedi tabella allegata.
<b>Ingredienti:</b>	Carne di suino, Cotenne di suino, Sale, Fibra vegetale, Aromi, Spezie, Antiossidante: E301, Conservante: E250.
<b>Pezzatura:</b>	Da kg. 1,500 a kg. 4,000
<b>Unità di vendita:</b>	Vendita a peso
<b>Tipo di confezionamento:</b>	Confezionamento sottovuoto
<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>	Eliminare l'involucro esterno
<b>Tempo di conservazione:</b>	<b>90</b> giorni – vedi etichetta
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	
<b>Aspetto esterno:</b>	Il prodotto deve risultare compatto, al taglio la fetta deve risultare omogenea, di colore rosa, di aspetto consistente
<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	< 10 <sup>6</sup> UFC/g	WQA (2011) AFSSA (2007) Gelosa L. (1998) Rondinini G. (1997) Linee Guida Regione Piemonte (2013)
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

#### SALAME COTTO

<i>Energia</i>	<i>1309 kj / 316 kcal</i>
<i>Grassi</i>	<i>26,7 g</i>
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	<i>10,11 g</i>
<i>Carboidrati</i>	<i>&lt;0,5 g</i>
<i>di cui zuccheri</i>	<i>&lt;0,5 g</i>
<i>Proteine</i>	<i>18,5 g</i>
<i>Sale</i>	<i>2,13 g</i>



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 Brasile ( <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.		