



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 e 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

Provenienza:

Origine Italia

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 omogena, 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

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