

VIA DEI CALZOLAI 188/A

FRANCOLINO (FE)

IT

1920 L

CE

NOME COMMERCIALE**SALAME STAGIONATO****PRODOTTO****ALL' AGLIO E SENZA**

IL SALAME STAGIONATO E' UN PRODOTTO DI SOLA CARNE DI SUINO NAZIONALE , INSACCATO IN BUDELLO NATURALE ,LEGATO AMANO CON SPAGO NATURALE

LA STAGIONATURA E' DI 30/40 GG IN CELLE STATICHE

ESTERNAMENTE E' RICOPERTO DA UNA CARATTERISTICA MUFFA NATURALE

IL PESO PER PEZZO VA DAI 500G AL KG

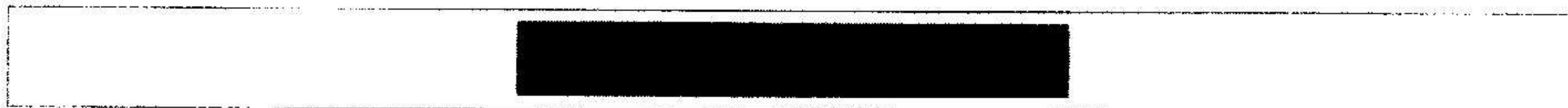
AL TAGLIO LA MACINATURA RISULTA MEDIA

IL COLORE DELL'IMPASTO E' DI UN ROSSO VIVACE

GLI INGREDIENTI CHE TROVIAMO SCRITTI NEL SIGILLO ASSIEME AL LOTTO DI APPARTENENZA SONO:

CARNE DI SUINO, SALE, LATTE SCREMATO IN POLVERE, LATTOSIO, STROSIO, SACCROSIO, SPEZIE (AGLIO,PEPE), AROMI, ANTIOSSIDANTE E 300 (ACIDO ASCORBICO), CONSERVANTI E252 (NITRATO DI POTASSIO) E250 (NITRITO DI SODIO)

NON CONTIENE GLUTINE NON CONTIENE COLORANTI



IL PRODOTTO COME TALE E' DESTINATO AL MERCATO LOCALE.

IL CONSUMO E' DIRETTO A TUTTI ADULTI E BAMBINI

VIA DEI CALZOLAI 188/A

FRANCOLINO (FE)

IT

1920 L

CE

NOME COMMERCIALE

SALAME STAGIONATO

PRODOTTO

ALL' AGLIO E SENZA

IL PRODOTTO NON HA UNA SCADENZA MA ESSENDO SOGGETTO AD UN CALO PESO NATURALE SE NE CONSIGLIA L'UTILIZZO ENTRO 60-70 GG DAL LOTTO DI PRODUZIONE

SI CONSIGLIA DI MANTENERE IL PRODOTTO IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

NON ESISTONO PARTICOLARI PROBLEMI NEL TRASPORTO TRANNE QUELLO DELLE PROLUNGATE ESPOSIZIONI AL CALDO

ATTIVITA' ACQUA

<0,92

PH

4,9

SALMONELLA

ASSENTE IN 25 g

LISTERIA

<10 UFC/ g

E. COLI BETA GLUCORINASI POSITIVA

<10 UFC/g

REGOLAMENTO CE 178/2002 STABILISCE I PRINCIPI E I REQUISITI GENERALI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE E FISSA PROCEDURE NEL CAMPO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

REGOLAMENTO CE 852/2004 SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

REGOLAMENTO CE 853/2004 STABILISCE NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE