


COD 41	SALAME UNGHERESE 1,7 kg Mezzo SV	Aggiornato al: 17 ago 15
---------------	---	------------------------------------



1	CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
----------	-------------------------------------

- | | | |
|-------------------------------|---|---|
| 1.1 Materia prima | Carne di suini nati e allevati in Italia |  |
| 1.2 Peso | 1,7 kg | |
| 1.3 Lunghezza | 26 cm | |
| 1.4 Diametro | 10 cm cilindrico | |
| 1.5 Involucro | Collagenico
Da togliere prima del consumo | |
| 1.6 Chiusura involucro | Clippato | |
| 1.7 Legatura | Assente | |
| 1.8 Grana Impasto | Grana fine | |
| 1.9 Stagionatura media | 9 settimane | |
| 1.10 Ingredienti | Carne di suino 96%, sale, proteine del LATTE, destrosio, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, zucchero, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio. | |
| 1.11 Conservazione | A temperatura max di +15°C | |
| 1.12 T.M.C. | Termine Minimo di Conservazione: 90 gg dalla data di confezionamento (In Etichetta) | |
| 1.13 Presentazione | Lavato | |

(I parametri dimensionali: peso, lunghezza e diametro sono indicativi e suscettibili di piccole variazioni)

COD 41	SALAME UNGHERESE 1,7 kg Mezzo SV	Aggiornato al: 17 ago 15
---------------	---	-------------------------------------

2	INDICI MICROBIOLOGICI
----------	------------------------------

Carica mesofila totale > 1 x 10⁷ ufc/g (prevalentemente lattici e micrococcacee)
Enterobatteriacee < 50 ufc/g

In ottemperanza al Reg. CE/2073/2005

(I parametri microbiologici si riferiscono al prodotto al momento della spedizione)

3	VALORI NUTRIZIONALI MEDI
----------	---------------------------------

Valore energetico per 100 g di prodotto: 1686 kJ 407 kcal

Grassi	35,0 g	di cui acidi grassi saturi	15 g
Carboidrati	0 g	di cui zuccheri	0 g
Proteine	23,0 g	Sale	3,9 g

(I risultati analitici riportati sono valori medi. Si intendono validi esclusivamente per i prodotti che sono stati sottoposti ad analisi)

4	ALLERGENI E OGM
----------	------------------------

ALLERGENE (Dir.2003/89/CE e succ. mod.)	PRESENTE	POSSIB. TRACCE	NON PRESENTE
Cereali contenenti glutine (1)			✓
Crostacei e prodotti a base di crostacei			✓
Uova e prodotti a base di uova			✓
Pesce e prodotti a base di pesce			✓
Arachidi e prodotti a base di arachidi			✓
Soia e prodotti a base di soia			✓
Latte e prodotti a base di latte (proteine del latte)	✓		
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)			✓
Frutta a guscio (2)			✓
Sedano e prodotti a base di sedano			✓
Senape e prodotti a base di senape			✓
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			✓
Anidride solforosa e solfiti (3)			✓
Lupino e prodotti derivati			✓
Molluschi e prodotti derivati			✓
OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)	Il prodotto non contiene OGM		

COD 41	SALAME UNGHERESE 1,7 kg Mezzo SV	Aggiornato al: 17 ago 15
---------------	---	-------------------------------------

5	PARTICOLARITA' PRODUTTIVE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
----------	---

Impasto a grana molto fine. Affumicatura naturale che conferisce al prodotto un gusto delicatamente affumicato. Leggera aromatizzazione di paprika.

Aromatizzazione completamente naturale secondo un'esclusiva ricetta Levoni.

Utilizzo di colture batteriche starter selezionate internamente in azienda.

6	CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONE
----------	-------------------------------------

I materiali di confezionamento sono conformi alla normativa vigente concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto coi prodotti alimentari (D.M. 21/3/73 , Dir. 2002/72/CE, Reg. 1935/2004, Reg CE n°10/2011 e succ. mod.)

6.1 Confezionamento In busta sottovuoto

6.2 Spedizione In cartoni

7	ETICHETTATURA
----------	----------------------

Etichettatura conforme al Reg CE n° 1169/2011, D.M. 27/02/96 n°209 e succ. mod. Reg. 1334/2008

7.1 Etichetta Sacco Stampato

7.2 Indicazioni riportate in etichetta

Denominazione Salame Ungherese

Ingredienti in 4 lingue (italiano, inglese, francese, tedesco)

Ragione Sociale Levoni S.p.A. Via Matteotti, 23 - 46014 Castellucchio (MN) Italia

Marchio d'identificazione IT 5 L CE

Codice EAN 2416860XXXXXC Su richiesta

Note

- Questa scheda ha solo valore informativo e non è destinata al consumatore finale.
- Il Gruppo Levoni è certificato secondo gli standard internazionali BRC.
- Si dichiara di operare in regime di AUTOCONTROLLO (Reg. 852/2004/CE e 853/2004/CE e succ. reg. attuativi) e di TRACCIABILITA' (Reg. 178/2002/CE).
- Allergene (1) Cereali contenenti glutine: grano/frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- Allergene (2) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni/acagiù/pecan/del Brasile, pistacchi, noci Queensland e prodotti derivati.
- Allergene (3) Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

- Da vendere a peso.