

Salumificio Roncarati Valerio
Via Giuseppe Fabbri, 76 - 44123 Ferrara
tel 0532/763917- fax 0532/768285

IT
9 800 L
C.E.

Scheda tecnica	Salama da Taglio
Tipologia prodotto	INSACCATO STAGIONATO.
Codice prodotto	1623
Ingredienti	CARNE DI SUINO NAZIONALE, SALE, LATTE SCREMATO IN POLVERE, ZUCCHERI: LATTOSIO, DESTROSIO, SACCAROSIO, AROMI, SPEZIE, ANTIOSSIDANTE E300, CONSERVANTE E252.
Sostanze allergeniche	NESSUNA.
Tecniche di produzione	LE CARNI VENGONO TRITATE, ADDIZIONATE AGLI INGREDIENTI SOPRA ELENCATI, IMPASTATE ED INSACCATE IN BUDELLO NATURALE.
Attrezzature impiegate	TAVOLI, COLTELLI, TRITACARNE, IMPASTATRICE, INSACCATRICE.
Locale di lavorazione	I LOCALI DOVE AVVIENE LA LAVORAZIONE SONO AUTORIZZATI DALLE AUTORITA' COMPETENTI E RISPONDONO AI REQUISITI DI LEGGE.
Etichettatura-sigilli	COME DA NORMATIVA VIGENTE. (VEDI SIGILLO)
Confezionamento- tipologia imballo	DI REGOLA NON PRECONFEZIONATO, PRESENTATO IN SACCHETTI DI PLASTICA O CARTONI USO ALIMENTARE
Temperatura di conservazione	CONSERVARE AL FRESCO.
Durabilità	120 GIORNI SE CONSERVATO CORRETTAMENTE.
Utilizzazione	PRODOTTO PRONTO AL CONSUMO.
Caratteristiche organolettiche	SI PRESENTA DI COLORE ROSEO TENDENTE AL ROSSO, A GRANA GROSSA CON UN LEGGERO PROFUMO DI AGLIO.
Caratteristiche chimiche e microbiologiche	AW < 0.92 PH = 5,00 - 5,50 SALMONELLA : ASSENTE IN 25 GR. LISTERIA MONOCYTOGENES : ASSENTE IN 25 GR. O < 100 UFC/100 GR. IN RELAZIONE A PH E AW
Imballaggio	SACCHETTI E/O CARTONI
Trasporto	TRAMITE AUTOMEZZI AUTORIZZATI AL TRASPORTO DI FRESCHI, DOTATI DI IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE.
Stagionatura	40 GIORNI.

Data ultima revisione 29.01.2013