

	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</p> <p>SALAME UNGHERESE MAGYAR</p>	<p>24/03/2014</p>
---	--	-------------------

SEZIONE NOTIZIE GENERALI	
Nome Prodotto:	Salame Ungherese Magyar
Codice Prodotto:	138005
Categoria:	prodotti crudi macinati stagionati
Materia Prima:	suino
Stagionatura:	75 gg

Pezzatura:	3,5 kg cad - ct x 2 pezzi
------------	---------------------------

Confezionamento:	sfuso
Budello:	artificiale

IMBALLAGGIO				
Codice GTIN :	8002974014177			
Codice E.A.N.13 u.d.c.:				
Codice E.A.N.13 p.v.:	2138005			
N° Pezzi Per Cartone:	2			
Dimensioni Cartone "metri" (H x L x L):	0,14	0,24	0,525	
N° Cartoni per Piano:	7			
N° Piani per Pallet:	12			
Temperatura di Conservazione:	al fresco			
Termine Minimo di Conservazione:	120 giorni			

PER PRODOTTI COTTI
--------------------

Temperatura di Cottura a Cuore:	NA
---------------------------------	----

Pastorizzazione:	NA	Tempo:	NA	T°C	NA
------------------	----	--------	----	-----	----

Ingredienti:
carne suina, polvere di latte scremato, sale, destrosio, zucchero, spezie, aromi naturali, vino, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio, nitrato di potassio)

Emette: LRC

Approva: SAQ

## PARAMETRI CHIMICO - FISICI

	Valori medi per 100 g di prodotto		
Umidità %	39		
Lipidi %	30		
Proteine %	25		
Carboidrati %	1		
Sale %	3,5		
Valore Energetico	Kcal:	374	Kjoule 1552

  

Aw	0,900
pH	5,5

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Carica Mesofila Totale ufc/g	> 10 <sup>7</sup>
E. Coli ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente

## SOSTANZE ALLERGIZZANTI (Allegato III Bis Dir. CEE 2003/89)

Cereali conteneti glutine (es. Grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO
Uova e prodotti derivati	NO
Pesce e prodotti derivati	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO
Soia e prodotti derivati	NO
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	SI
Frutta a guscio e cioè mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholietia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia termofolia</i> ) e prodotti derivati.	NO
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti derivati	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > a 10 mg / kg o 10 mg / litro espressi come SO <sub>2</sub>	NO
Lupini e prodotti derivati	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO
Presenza OGM	NO

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto Esterno	Cilindrico, infarinato
Colore	Uniforme, rosso rubino con grasso bianco perlaceo
Odore	Delicatamente affumicato
Sapore	Appetitoso, retrogusto fumo
Consistenza	Compatta