

COD 39	SALAME UNGHERESE 3,5 kg	Aggiornato al: 17 ago 15
---------------	--------------------------------	-------------------------------------



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

- | | | |
|-------------------------------|---|---|
| 1.1 Materia prima | Carne di suini nati e allevati in Italia |  |
| 1.2 Peso | 3,5 kg (Prodotto soggetto a calo peso) | |
| 1.3 Lunghezza | 46 cm | |
| 1.4 Diametro | 10 cm - cilindrico | |
| 1.5 Involucro | Collagenico
Da togliere prima del consumo | |
| 1.6 Chiusura involucro | Clippato | |
| 1.7 Legatura | In rete | |
| 1.8 Grana Impasto | Grana fine | |
| 1.9 Stagionatura media | 11 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 | In ambiente fresco (temperatura max 20°C, umidità relativa tra 70% e 80%) | |
| 1.12 T.M.C. | Termine Minimo di Conservazione: | 90 gg dalla data di spedizione (indicato sul documento di trasporto) |
| 1.13 Presentazione | Con muffa | |

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

COD 39	SALAME UNGHERESE 3,5 kg	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 39	SALAME UNGHERESE 3,5 kg	Aggiornato al: 17 ago 15
---------------	--------------------------------	-------------------------------------

5 PARTICOLARITA' PRODUTTIVE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Impasto a grana molto fine. Gusto delicatamente affumicato in modo naturale. 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 Incartato con foglio pergamene stampato

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 Fascia Adesiva

7.2 Indicazioni riportate in etichetta

Denominazione Salame Ungherese Affumicato

Ingredienti in 5 lingue (italiano, francese, inglese, tedesco, danese)

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

Marchio d'identificazione IT 5 L CE

Codice EAN 2417020XXXXXC 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.

- A maggiore informazione del cliente specifichiamo la percentuale di carne presente nei nostri prodotti anche ove non richiesto dalla legge

- Da vendere a peso

R.esp. Prodotto

R.esp. Packaging

Resp. Laboratorio

DRSSQ