

# Salame

## SALAME UNGHERESE

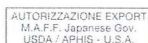


Riferimento merceologico	Salame
Categoria di prodotto	Prodotto alimentare deteriorabile ( pH > 4,5 e Aw > 0,91)
Categoria di processo	Prodotto a base di carne, carni disidratate/salami
Punti di forza	<p><b>NO!</b> <b>OGM</b></p> <p><b>NO!</b> <b>DERIVATI DEL LATTE</b></p> <p><b>Senza glutine (glutine &lt; 20 ppm)</b> <b>Prodotto presente nel Prontuario degli Alimenti AIC</b></p>
Allergeni	<p><b>Assenti.</b></p> <p>Non contiene sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze ai sensi dell'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011.</p>
Descrizione del prodotto	<p>Prodotto ottenuto da carni di suino, macinate e miscelate con grasso suino duro e con gli ingredienti necessari a conferirgli le caratteristiche tipiche del prodotto finito. Il salame viene insaccato in budello artificiale e quindi stagionato.</p> <p><b>Prodotto intero PF1010:</b> CALIBRO 95-97 mm LUNGHEZZA 50 cm PESO 3,2 Kg circa</p> <p><b>Prodotto intero PF1001:</b> CALIBRO 53 mm LUNGHEZZA 36 cm PESO 1,3 Kg circa</p> <p><b>Prodotto intero PF1013:</b> CALIBRO 48 mm LUNGHEZZA 17 cm PESO 300g prodotto a peso fisso confezionato singolarmente in atmosfera protettiva</p> <p><b>Prodotto intero PF1005:</b> CALIBRO 48 mm LUNGHEZZA 17 cm PESO 300g circa BUDELLO CURVO prodotto a peso variabile confezionato all'interno del cartone da 5 kg in un sacco con atmosfera protettiva; il prodotto è destinato al consumatore finale come prodotto a vista</p> <p>Prodotto destinato al largo consumo da parte di ogni categoria di consumatore.</p>
Codice prodotto codice EAN	<p><b>PF1010 SALAME UNGHERESE 676070</b></p> <p><b>PF1022 SALAME UNGHERESE A METÀ 676030</b></p> <p><b>PF1001 SALAME UNGHERESE da 1,3 Kg 254986</b></p> <p><b>PF1021 SALAME UNGHERESE da 1,3 Kg SOTTOVUOTO 254987</b></p> <p><b>PF1013 SALAME UNGHERESE IN ATM da 300 g 8004593007011</b></p> <p><b>PF1005 SALAME UNGHERESE "MORGANTINO" da 300g 284651</b></p>
Ingredienti	Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio, aroma di affumicatura, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio. Budello non edibile
Shelf life	<p>PRODOTTO STAGIONATO INTERO: 5 mesi dalla data di fine stagionatura</p> <p>PRODOTTO CONFEZIONATO SV e in ATM : 5 mesi dalla data di confezionamento</p>
Lotto	Numero progressivo in ambito di anno solare
Trasporto e stoccaggio	<p>PRODOTTO INTERO: conservare in luogo fresco e asciutto</p> <p>PRODOTTO SOTTOVUOTO e ATMOSFERA PROTETTIVA : conservare al freddo a T minore di 8°C</p>

Morgante S.p.A.

SEDE LEGALE

Via Aonedis, 3 - 33038 San Daniele del Friuli - Udine - Italy  
C.F. - P.I. e Reg. Impr. Ud 00050970318 - C. S. i.v. € 7.020.000,00



www.morgante.it - info@morgante.it

SEDE AMMINISTRATIVA

Via Aquileia, 76 - 34076 Romans d'Isonzo - Gorizia - Italy  
Telefono +39 0481 966511 - Fax +39 0481 908978





# Salame

## SALAME UNGHERESE

	parametro	Valore in %
Caratteristiche chimico – fisiche (dati medi su analisi effettuate nell'ambito del Piano di Autocontrollo aziendale)	Umidità	36 ± 5
	Proteine	26 ± 2
	Grassi	30 ± 2
	Sale	4 ± 0.5
	parametro	Valore in UFC g
Caratteristiche microbiologiche	Salmonella spp	Assente in 25 g
	Listeria monocytogenes	< 100
	Escherichia coli	< 5
	Stafilococchi coagulasi +	< 50
	parametro	Valore in g
Informazioni nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)	Valore energetico	1544 KJ / 372 Kcal
	Grassi	30
	di cui saturi	10
	Carboidrati	0.5
	di cui zuccheri	0,5
	Proteine	25
	Sale	4
	parametro	descrizione
Caratteristiche organolettiche	Sensazioni visive	grana fine, omogenea distribuzione grasso-magro, colore rosso vivo
	Sensazioni gustative	speziato, deciso, leggero sapore di affumicato
	Sensazioni olfattive	aroma speziato, tipico di stagionato, affumicato
	Struttura	compatta, non sgranata

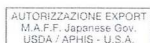
### IMBALLAGGIO PRIMARIO

Prodotto	Codice prodotto	confezione	Peso prodotto (kg)	EAN
SALAME UNGHERESE	PF1010	nessuno	3,2	676070
SALAME UNGHERESE A META'	PF1022	Sottovuoto in busta trasparente	1,7 circa	676030
SALAME UNGHERESE da 1,3 Kg	PF1001	nessuno	1,3	254986
SALAME UNGHERESE da 1,3 Kg SOTTOVUOTO	PF1021	Sottovuoto in busta trasparente	1,3	254987
SALAME UNGHERESE IN ATM da 300 g	PF1013	in atmosfera protettiva in film trasparente	0,3	8004593007011
SALAME UNGHERESE "MORGANTINO" da 300g	PF1005	busta trasparente contenente atmosfera protettiva	0,3	284651

Morgante S.p.A.

SEDE LEGALE

Via Aonedis, 3 - 33038 San Daniele del Friuli - Udine - Italy  
C.F. - P.I. e Reg. Impr. Ud 00050970318 - C. S. i.v. € 7.020.000,00



www.morgante.it - info@morgante.it

SEDE AMMINISTRATIVA

Via Aquileia, 76 - 34076 Romans d'Isonzo - Gorizia - Italy  
Telefono +39 0481 966511 - Fax +39 0481 908978





# Salame

## SALAME UNGHERESE

### IMBALLAGGIO SECONDARIO E PALLETTIZZAZIONE

IMBALLI						PALETTIZZAZIONE			
						EUROPALLET			
Prodotto	Codice prodotto	Pezzi per cartone	Peso medio unità di vendita (kg)	Peso cartone (g)	Dimensioni cartone l x p x h (mm)	Cartoni per pallet	Cartoni per strato	Strati	Altezza pallet (mm)
SALAME UNGHERESE	PF1010	2	7	420	Cartone D: 550 x 200 x 130	64	8	8	1190
SALAME UNGHERESE A METÀ	PF1022	4	7	270	Cartone G 350 x 290 x 150	40	8	5	900
SALAME UNGHERESE da 1,3 Kg	PF1001	4	5,2	270	Cartone G 350 x 290 x 150	40	8	5	900
SALAME UNGHERESE IN ATM da 300 g	PF1013	15	4,5	270	Cartone G 350 x 290 x 150	40	8	5	900
SALAME UNGHERESE "MORGANTINO" da 300g	PF1005	12 - 13	5	270	Cartone G 350 x 290 x 150	40	8	5	900

Redatto RGQ

Verificato DSTAB

Approvato DCO

La stampa coincide in contenuto e formato con l'originale approvato e archiviato presso RGQ

Morgante S.p.A.

SEDE LEGALE

Via Aonedis, 3 - 33038 San Daniele del Friuli - Udine - Italy  
C.F. - P.I. e Reg. Impr. Ud 00050970318 - C. S. i.v. € 7.020.000,00



AUTORIZZAZIONE EXPORT  
M.A.F.F. Japanese Gov.  
USDA / APHIS - U.S.A.



www.morgante.it - info@morgante.it

SEDE AMMINISTRATIVA

Via Aquileia, 76 - 34076 Romans d'Isonzo - Gorizia - Italy  
Telefono +39 0481 966511 - Fax +39 0481 908978

