

**SALUMIFICIO SCHETTINO RAFFAELE s.r.l.****Via Malta, 127
BAIANO (AV) - ITALY**Pagine: **1**Data: **03/13**Rev. **0**

DENOMINAZIONE COMMERCIALE		DENOMINAZIONE DI VENDITA	
SALAME DI NAPOLI		INSACCATI STAGIONATI	
INGREDIENTI			
Carne di suino, Sale, Polvere di Latte, Spezie e Aromi Naturali, Destrosio, Saccarosio, ANTIOSSIDANTI: Acido Ascorbico (E 300), Ascorbato di Sodio (E 301), CONSERVANTI: Nitrito di Sodio (E 250), Nitrato di Potassio(E 252).			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
ODORE	Intenso, aromatico, gradevole, leggermente speziato		
COLORE	Rosso brillante (parte magra) Bianco perlaceo (parte grassa)		
SAPORE	Tipico e Speziato, tra le quali spicca la presenza del pepe in grani		
STRUTTURA	Consistente e compatto al taglio		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI	
Carica Mesofila Totale(CMT)	<5 x 10 ⁵ ufc./g	Valore Energetico	1452 Kj – 347 Kcal
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g	Proteine	28 ± 3 %
E. coli	<50 ufc/g	Carboidrati	0,5 ± 0,3 %
Staphilococcus coagulasi '+'	assente	Grassi	23 ± 3 %
Clostridi s.r.	<10 ufc/g	pH	5,3 ± 3
Coliformi totali	<10 ufc/g	Umidità (%)	33 ± 3
Salmonella spp.	Assente in 25 g	aw (acqua libera)	0,89± 0,02
Listeria monocytogenes quantva	0	Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i Limiti di Legge
INFORMATIVA GENERALE			
	SALAME INTERO		
PEZZATURA	1,5 kg		
CODICE EAN	274936		
CODICE ART.	03S		
STAGIONATURA	Circa 60 gg		
BUBELLO	Sintetico		
GRANA UNIFORME	Medio/Grossa		
LEGATURA	n.v.		
MODALITA' DI VENDITA	Privo di confezionamento		
SHELF-LIFE	180 gg		
CONSERVAZIONE	Vedi Etichettatura		
TIPOLOGIA IMBALLAGGIO	Cartone		
PESO MEDIO CARTONE	15 KG		
PEZZI PER CARTONE	10		
DIMENSIONI L*W*H(mm)	23*47*30		
N. CARTONI PER RIPIANO	6		
N. RIPIANI PER PALLETT	6		
N. CARTONI PER PALLETT	36		
INFORMAZIONI ETICHETTATURA	Logo, Dati aziendali, Denominazione di vendita, Ingredienti, Lotto di produzione, Approval Number CE, Da vendersi a peso, TMC, Modalità di conservazione.		
INFORMAZIONI GENERALI	Nota: Valori medi per 100 grammi di prodotto. I valori indicati si riferiscono solo ed esclusivamente a valori medi ottenuti su cinque lotti di produzione sottoposti ad analisi fisico-chimico-microbiologico.		

RESPONSABILE PRODUZIONE

