

**SALAME TOSCANO INTERO SV**

Ultimo agg./ Last update

25/03/2022

292

Denominazione di Vendita	PRODOTTO CARNEO			Cod.	SA10142
Descrizione	Prodotto ottenuto dalla laorazioni di carni scelte refrigerate di suino, macinate impastate con aggiunta di sale, lardello cubettato, additivi ed aromi. L'impasto di carne viene insaccato in budelli naturali e sottoposto a procedimenti di asciugatura, stufatura e stagionatura secondo tempi e modalità che ne garantiscono l'acquisizione delle caratteristiche di sapore e consistenza tipiche				
Ingredienti	Carne di suino, sale, pepe, aglio, aromi, spezie, erbe aromatiche, aromi naturali, saccarosio, destrosio. Antiossidanti: E300, E301. Conservanti: E250, E252				
Formato	Pezzo intero	Peso (kg)	2,0 - 2,5	Dimensioni (cm)	28 x 8 x 8
Crosta	Budello - Non edibile				
Aspetto interno	Rosso e bianco				
Struttura	Compatta, adatta al taglio				
Sapore e aroma	sapido ed aromatico				
Stagionatura	Non specificata	Temperatura di conservazione			max + 4°C
Allergeni	Assenti				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia		Paese di trasformazione	Italia	

**Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g**

ENERGIA (KJ - kcal)

1449 - 350

GRASSI (g)	29,0	PROTEINE (g)	22,0
di cui ac. grassi saturi (g)	10,0	SALE (g)	3,5
CARBOIDRATI (g)	0,1		
di cui zuccheri (g)	0,0		

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	44
Residuo secco %	56
Grasso ss %	//
Aw	//
pH	//

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

**SALAME TOSCANO INTERO SV**

Ultimo agg./ Last update

25/03/2022

292

Category	MEAT PRODUCT		Cod.	SA10142	
Description	Product obtained from the chilled choice of pork meat, minced mixed with the addition of salt, diced lard, additives and flavorings. The meat mixture is stuffed into natural casings and subjected to drying, stewing and seasoning procedures according to the times and methods that guarantee the acquisition of the typical flavor and consistency characteristics				
Ingredients	Pork, salt, pepper, garlic, flavorings, spices, aromatic herbs, natural flavors, sucrose, dextrose. Antioxidants: E300, E301. Preservatives: E250, E252				
Format	Piece	Weight (kg)	2,0 - 2,5	Size (cm)	28 x 8 x 8
Rind	Gut - Non edible				
Internal appearance	Red and white				
Texture	Firm , suitable for cutting				
Taste and smell	savory and aromatic				
Ageing	Not specified	Storage Temperature		max + 4°C	
Allergens	Absent				
Gluten	Absent	GMO	Absent		
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy		

**Nutrition Declaration average values per 100g**

ENERGY (KJ - kcal)

1449 - 350

FAT (g)	29,0	PROTEIN (g)	22,0
of which saturates (g)	10,0	SALT (g)	3,5
CARBOHYDRATE (g)	0,1		
of which sugars(g)	0,0		

**Chemical-physical Characteristics**

Moisture (%)	44
Dry Matter (%)	56
Fat in dry matter (%)	//
Aw	//
pH	//

**Microbiological Characteristics**

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

**SALAME TOSCANO INTERO SV**

Ultimo agg./ Last update

25/03/2022

292

**Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information**

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone- SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum"/>	<input type="text" value="180"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling Unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

(\*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit