

SPIANATA CALABRA PICCANTE

Ultimo agg./ Last update

20/09/2022

199

Denominazione di Vendita	PRODOTTO CARNEO		Cod.	SA10013	
Descrizione	Salume stagionato piccante originario della Calabria e dalla tipica forma schiacciata				
Ingredienti	Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, (aromi, spezie). Antiossidante: E300. Conservanti: E252, E250				
Formato	Pezzo intero	Peso (kg)	1,7 kg	Dimensioni (cm)	50 X13 X 5
Crosta	Budello sintetico - Non edibile				
Aspetto interno	Tipico del salame con macinature grossa, rosso intenso per la parte carnea, bianco aranciato la parte grassa				
Struttura	Granulosa ma compatta				
Sapore e aroma	Saporito e piccante				
Stagionatura	60	Temperatura di conservazione	max + 15°C		
Allergeni	Assenti				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Paesi UE		Paese di trasformazione	Italia	

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1776 - 428

GRASSI (g)	33,1	PROTEINE (g)	26,8
di cui ac. grassi saturi (g)	17,5	SALE (g)	3,3
CARBOIDRATI (g)	5,6		
di cui zuccheri (g)	1,9		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	30
Residuo secco %	70
Grasso ss %	/
Aw	0,90
pH	5 - 6

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

SPIANATA CALABRA PICCANTE

Ultimo agg./ Last update

20/09/2022

199

Category	MEAT PRODUCT		Cod.	SA10013	
Description	Seasoned spicy salami originally from Calabria and with the typical flattened shape				
Ingredients	Pork meat, salt, dextrose, sucrose, (flavorings, spices). Antioxidant: E300. Preservatives: E252, E250				
Format	Piece	Weight (kg)	1,7 kg	Size (cm)	50 X13 X 5
Rind	Synthetic gut - Non edibile				
Internal appearance	Typical of salami with coarse grinding, intense red for the meat part, orange white the fat part				
Texture	Grainy but firm				
Taste and smell	Tasty and piquant				
Ageing	60	Storage Temperature	max + 15°C		
Allergens	Absent				
Gluten	Absent	GMO	Absent		
Main ingredient origin country	EU Countries	Processing country	Italy		

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1776 - 428

FAT (g)	33,1	PROTEIN (g)	26,8
of which saturates (g)	17,5	SALT (g)	3,3
CARBOHYDRATE (g)	5,6		
of which sugars(g)	1,9		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	30
Dry Matter (%)	70
Fat in dry matter (%)	/
Aw	0,90
pH	5 - 6

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

SPIANATA CALABRA PICCANTE

Ultimo agg./ Last update

20/09/2022

199

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

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"/>

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