



Scheda Tecnica
SALAME AL FINOCCHIO KG. 3/4

Gianni Negrini srl
Via Alberelli, 28 - 44045 Renazzo (Fe) - Italia
www.gianninegrini.com

487000



Tel.: 0039 51 6850011
Fax.: 0039 51 6850022

Descrizione prodotto : **SALAME AL FINOCCHIO**

STATUS SCHEDA: **ATTIVA**

| Codice | Formato | Descrizione imballo | Dimensione imballo (mm) (LungxLargxAlt) | Pezzi per cartone | Cartoni per strato | Strati per pallet | EAN cartone | EAN articolo |
|--------|----------------|---------------------|--|-------------------|--------------------|-------------------|----------------|--------------|
| 487000 | PESO VARIABILE | SM | 395X190X180 | 1 | 12 | 10 | 98003948003893 | 2227679 |

Origine della carne: Carni selezionate di suino nato, allevato e macellato in UE.

Ingredienti: carne di suino, sale, semi di finocchio 1%, spezie, destrosio, aromi, antiossidante (ascorbato di sodio), conservanti (nitrito di potassio, nitrito di sodio). Budello non edibile.

Allergeni: Il prodotto **NON CONTIENE ALLERGENI**.

Processo di trasformazione: selezione dei tagli di carne di suino, macinatura, impastatura con concia, sale e additivi, insacco in budello cellulosico, stagionatura minima 60 gg, spazzolatura, lavaggio, confezionamento sottovuoto.

Confezionamento: in busta trasparente sottovuoto con etichetta

Condizioni di stoccaggio e distribuzione: conservare tra +2°C e +5°C

Shelf life: 180 giorni

Shelf life minima garantita: 120 gg al cliente

Istruzioni per l'uso: DA VENDERSI PREVIO PORZIONAMENTO

Profilo microbiologico:

Parametro:

E. coli
Anaerobi solfito riduttori
Bacillus cereus
Salmonella spp.
Listeria monocytogenes

Valore:

< 5 u.f.c./g
Assente in 25g
Assente in 25g
Assente in 25g
Assente in 25g

Informazioni nutrizionali per 100g:

| | |
|------------------------|-------|
| Energia: Kcal (100g) | 306 |
| kJ (100g) | 1271 |
| Grassi | 23,0g |
| di cui acidi g. saturi | 9,5g |
| Carboidrati | 0,7g |
| di cui zuccheri | 0,7g |
| Proteine | 24,0g |
| Sale | 3,2g |



N B: i valori sono indicativi del prodotto.

Data emissione: 07.10.2020
Data di stampa: 07.10.2020

Emessa da Assicurazione Qualità : Dr. Luppi Manuele

Approvata da Direzione: Dr. Carlo Negrini