

|  |  |                      |          |
|--|--|----------------------|----------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>          | Pagina 1 di 2        |          |
|  | <b>SALAME NOSTRANO 280g<br/>(Astuccio)</b> | <b>Cod: 11SAN280</b> |          |
|  |  | REV 0                | 09/04/21 |

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b> | <b>SALAME NOSTRANO 280g (Astuccio)</b>  |
| <b>MARCHIO</b>                   | San Patrignano  |
| <b>CODICE ARTICOLO</b>           | 11SAN280  |
| <b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>      | Rifilature selezionate di carni di suino italiano.  |
| <b>DESCRIZIONE</b>               | Rifilature di carni di suino italiano allevato a San Patrignano, insaccato e stagionato per almeno 45 giorni. Per la preparazione di 100g di salame nostrano sono stati utilizzati 160g di carne suina. |
| <b>CODICE EAN</b>                | 8022467110308   |

|  |  |
|--|--|
| <b>UNITA' DI VENDITA</b>                             | Articolo a peso fisso. Pezzo da 280g e.  |
| <b>CONFEZIONE E MATERIALE DELL'UNITA' DI VENDITA</b> | Busta sottovuoto in termoretraibile (IM00309): <b>07 OTHER</b> / Astuccio (MC00798): <b>PAP21</b><br>Dimensioni indicative singolo pezzo (cm): Lung.25 X Diam. 9 |
| <b>IMBALLO DI VENDITA</b>                            | Cartone (IM00144/New Mac2/ <b>PAP20</b> ): contiene n. 24 salami.<br>Dimensioni Cartone (cm): Lung.56 x Larg.26 x H18<br><b>GTIN14</b> : 18022467110305          |
| <b>PALLET</b>  | Numero Cartoni per Pallet: nr. 30<br>Numero Cartoni per strato: nr. 6<br>Numero Strati: nr. 5  |

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>SHELF LIFE (TMC)</b>            | 120 gg (dal confezionamento)   |
| <b>SHELF LIFE MINIMA GARANTITA</b> | 90 gg  |
| <b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>  | Conservare in frigo a +4°C, anche dopo l'apertura.   |
| <b>PRODUTTORE E CONFEZIONATORE</b> | "San Patrignano Società Agricola Cooperativa Sociale"<br>Via San Patrignano, 53 – 47853 - Coriano (RN) – ITALY |
| <b>APPROVAL NUMBER</b>             | IT K317E CE  |

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>INGREDIENTI</b>         | Carne di suino, sale marino integrale di Cervia, vino bianco, destrosio, spezie, antiossidante: sodio ascorbato; conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio. |
| <b>ORIGINE CARNE:</b>      | ITALIA - Suini selezionati all'interno del nostro allevamento di San Patrignano.   |
| <b>ALTRE INFORMAZIONI:</b> | Allergeni assenti. Contiene conservanti. Stagionatura di almeno 45 giorni.   |

| <b>STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>                                      |   |
|---|---|
|  | <p><i>I salami sono salumi tipici della tradizione contadina gastronomica italiana.</i></p> <p><i>La carne, dopo essere stata tritata e ripulita dal grasso e dai nervi, viene condita con sale, pepe, VINO bianco Chardonnay Sauvignon Blanc e spezie.</i></p> <p><i>L'impasto ottenuto viene insaccato in budello e lo si pone a stagionare in cantina per almeno 45 giorni.</i></p> <p><i>Questo salume deve l'intensità della componente aromatica-olfattiva alla scelta delle migliori rifilature di prosciutto, lombo e pancetta.</i></p> <p><i>I nostri capi sono alimentati con prodotti "NO OGM", con formula chiusa, messa a punto da noi. In particolare l'alimentazione si basa sull'utilizzo di materie prime nobili, quali mais, orzo, soia e crusche, non sono assolutamente utilizzati sottoprodotti dell'industria alimentare.</i></p> |

|  |  |                      |          |
|--|--|----------------------|----------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>          | Pagina 2 di 2        |          |
|  | <b>SALAME NOSTRANO 280g<br/>(Astuccio)</b> | <b>Cod: 11SAN280</b> |          |
|  |  | REV 0                | 09/04/21 |

| <b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE</b> |                     |
|--|---------------------|
| <b>PARAMETRO</b>   | <b>VALORE GUIDA</b> |
| Aw   | <0.920              |
| Escherichia coli   | <100 ufc/g          |
| Stafilococchi coag. Pos.                                 | <100 ufc/g          |
| Salmonella spp.  | Assente in 25 g     |
| Listeria monocytogenes                                   | <100 ufc/g          |

| <b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>PARAMETRO</b>                  | <b>VALORE MEDIO su 100g di prodotto</b> |
| Valore energetico (kJ)            | 1597                                    |
| Valore energetico (kcal)          | 384                                     |
| Grassi totali (g)                 | 30                                      |
| di cui acidi grassi saturi (g)    | 12                                      |
| Carboidrati (g)                   | <0,1                                    |
| di cui zuccheri (g)               | <0,1                                    |
| Proteine (g)                      | 29                                      |
| Sale (g)                          | 3,91                                    |

| <b>ALLERGENI</b>   |                                |  |
|--|--------------------------------|--|
|  | PRESENZA CERTA<br>NEL PRODOTTO | PRESENTE NELLO STABILIMENTO DI<br>PRODUZIONE |
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e loro derivati  | No                             | No   |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei   | No                             | No   |
| Uova e prodotti a base di uova   | No                             | No   |
| Pesce e prodotti a base di pesce   | No                             | No   |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi   | No                             | No   |
| Soia e prodotti a base di soia   | No                             | No   |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)  | No                             | No   |
| Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati | No                             | No   |
| Sedano e prodotti a base di sedano   | No                             | No   |
| Senape e prodotti a base di senape   | No                             | No   |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo   | No                             | No   |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/kg espressi in SO <sub>2</sub>   | No                             | No   |
| Lupino e prodotti a base di lupino   | No                             | No   |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi   | No                             | No   |

|   |
|---|
| <b>O.G.M.:</b> La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati. |
| <b>RADIAZIONI IONIZZANTI:</b> Il prodotto non è soggetto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.                                 |
| <b>RESIDUI PRESIDI SANITARI:</b> Conforme al Regolamento 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE e <i>ss.mm.ii.</i>                   |
| <b>INFESTANTI E LORO RESIDUI:</b> Assenti   |
| <b>CONTAMINANTI CHIMICI:</b> Conforme al Regolamento 1881/06/CE e <i>ss.mm.ii.</i>  |
| <b>DESTINAZIONE D'USO:</b> Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori.   |