

SALUMIFICIO COLLI s.n.c.

di Colli Carlo & C.

SCHEMA INFORMATIVA PRODOTTO

SALAME STAGIONATO “COLLI”

Identificazione dello stabilimento

Salumificio COLLI s.n.c. di Colli Carlo & C.

Via Fratta, 10/a

42020 San Polo d'Enza (RE)

Telefono 0522/873574 - Fax 0522/244769

Stabilimento autorizzato: **CE IT 9 729 L**

Identificazione del prodotto

"SALAME STAGIONATO COLLI" - SALUMIFICIO COLLI s.n.c.

Caratteristiche del prodotto

- Descrizione del processo produttivo: prodotto composto da vari tipi di carne suina (sottospalla, bardella, pancetta, prosciutto), macinate, salate, mescolate, insaccate in budelli naturali di suino sgrassati e quindi stagionate.
- Pezzatura: da 0,400 a 1,200 kg circa.
- Stagionatura: 45 giorni circa

Ingredienti da indicare in etichetta

Carne di suino italiano, sale, destrosio, saccarosio, aromi, spezie.

Antiossidante: acido ascorbico.

Conservante: nitrato di potassio.

Caratteristiche organolettiche

- Colore: bianco - rosso uniforme alternato.
- Aroma / Sapore: tipico del prodotto.
- Aspetto: forma cilindrica.

Dichiarazione nutrizionale - Valori medi per 100g di prodotto

- Valore Energetico: 336 kcal – 1397 kj
- Grassi 24,44g di cui acidi grassi saturi 8,88g
- Carboidrati 0,10g di cui zuccheri 0,07g
- Proteine 28,97g
- Sale 3,71g

Caratteristiche chimico-fisiche

- Umidità 30 - 45 %
- Proteine 25 - 30 %
- Cloruro di sodio 3 - 5 %
- Ceneri 4,5 - 5,5 %
- Lipidi 20 - 30 %
- Carboidrati 0 - 3 %
- Lattosio N.R. < 0,01 %
- P h 5 - 7
- Aw 0,85 - 0,95
- Glutine < 5 mg/kg
- Nitriti < 5 mg/kg
- Nitrati < 10 mg/kg

SALUMIFICIO COLLI s.n.c.

di Colli Carlo & C.

SCHEMA INFORMATIVA PRODOTTO

SALAME STAGIONATO “COLLI”

Caratteristiche microbiologiche

- C. B. A. Mesofila	2.000.000 x 1000 ufc/g
- Lattobacilli mesofili	3.380.000 x 1000 ufc/g
- Stafilococchi coagulasi-positivi	< 10 ufc/g
- Escherichia coli	< 2000 ufc/g
- Salmonella spp	assente in 25 g
- Listeria monocytogenes	assente in 25 g

Sistema di imballaggio

- Tipo di confezionamento: sfuso e/o sottovuoto in tranci.
- Etichettatura: sigillo e/o fascetta o etichetta su ogni pezzo.

Shelf-life

Per tranci sottovuoto 120 giorni.

Temperatura di trasporto

Max +8 °C.

Temperatura di conservazione

Conservare in un ambiente con 10/12 °C i prodotti interi, mantenere una temperatura di +2 / +8 °C per i tranci sottovuoto.

Leggi di riferimento (caratteristiche igienico legali)

Il prodotto è conforme ai seguenti riferimenti legislativi:

- Decreto legislativo n° 109 del 27/01/1992. Attuazione delle direttive 89/395 CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.
- Decreto legislativo n° 181 del 23/06/2003. Attuazione delle direttive 2000/13/CE e 2000/101/CE concernenti l'etichettatura dei prodotti a base di carne.
- Attuazione del regolamento CE n° 178/2002 concernente la rintracciabilità dei prodotti alimentari.
- Regolamento CE n° 853-853/2004 concernente le norme di igiene nelle preparazioni alimentari.
- Attuazione delle Direttive CE n° 2003/89, n° 2006/142 e n° 2011/1169 riguardanti gli allergeni nei prodotti alimentari.

San Polo d'Enza, 29 Gennaio 2016