



RIGAMONTI SALUMIFICIO S.P.A. A SOCIO UNICO – SOCIETA' SOGGETTA A DIREZIONE E COORDINAMENTO DI JBS SA
AZIENDA CON CERTIFICAZIONE AMBIENTALE UNI EN ISO 14001:2004 E QUALITA' BRC – IFS
VIA STELVIO, 973 – MONTAGNA IN VALTELLINA (SO) ITALY – TEL +39 0342 535111 FAX +39 0342 210054

MAIL: info@rigamontisalumificio.it

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SPECK 1/1 SV (360010)

Descrizione:

Salume stagionato, ricavato da coscia di manzo;

codice

RIK0000328

codice EAN (prodotto a peso variabile)

2208820

unità di misura

Kg.

pezzatura media

5,5 Kg (da Kg 4,500 a Kg 6,000)

Confezionamento

modalità di confezionamento

sottovuoto

primo involucro

sacco termoretraibile

imballaggio

cartone ondulato tipo Americano

Dimensioni imballaggio

mm 392 x 287 x 182

minimo imballo, pezzi per cartone

2

cartoni per pallet

56

cartoni per strato

8

7

Conservazione

temperatura

+ 3 / + 6 °C

termine minimo di conservazione (TMC)

90 giorni

vita residua indicativa (in confezione integra e correttamente conservata)

75 giorni

STABILIMENTI di PRODUZIONE, n. CE

San Candido

IT 675 L

INGREDIENTI

Carne suina

sale

spezie

piante aromatiche

antiossidante: E301

conservanti: E250; affumicatura naturale

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

consistenza	compatto,morbido al taglio
aspetto al taglio	compatto e esente da fenditure
colore	parte magra: rosso - rosato parte grassa: bianco
profumo	aromatico
gusto	dolce con retrogusto,dovuto alla affumicatura

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori nutrizionali medi per 100 g)

kcal	294
kJoule	1225

grassi	g	20,0
di cui saturi	g	8,0
carboidrati	g	0,5
di cui zuccheri	g	0,5
proteine	g	28
sale (NaCl)	g	4,2

CARATTERISTICHE CHIMICHE (valori indicativi)

umidità	%	49,0
proteine	%	28
carboidrati	%	0,5
grassi	%	20,0
NaCl	%	4,2
ceneri	%	5,5

PH	0,96
aw	n.r.
glutine	

nitriti (NaNO ₂)	mg/Kg	entro i limiti legali
nitriti (KNO ₃)	mg/Kg	entro i limiti legali

- Note alle caratteristiche chimico-fisiche:
La tipologia del prodotto non consente di esprimere standard chimici rigidi, ma valori di riferimento, da ritenersi indicativi.
- I dati inerenti le caratteristiche chimico-fisiche sono ricavati da analisi condotte su porzioni di muscolo intero.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Cbt Mesofila	ufc/g	$\leq 10^8$ (compresi lattici)
Lattobacilli	ufc/g	$\leq 10^8$ (valori medi)
Coliformi	ufc/g	$\leq 10^2$
E.Coli	ufc/g	< 30
Stafiloc.CP	ufc/g	< 30
Salmonella spp	ufc/g	assente in 25 g.
Listeria Monocyt.	ufc/g	assente in 25 g.

Nota alle caratteristiche microbiologiche: dati medi su rapporti di prova effettuati nell'ambito del Piano di AUTOCONTROLLO AZIENDALE.

TABELLA ALLERGENI

PARAMETRO ANALITICO	PRESENTE/assente	rischio cross contaminazione (SI/no)
cereali contenenti glutine	assente	no
crostacei e prodotti a base di crostacei	assente	no
uova e prodotti a base di uova	assente	no
pesce e prodotti a base di pesce	assente	no
arachidi e prodotti a base di arachidi	assente	no
saia e proteine a base di soia	assente	no
latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	assente	no
frutta a guscio	assente	no
sedano e prodotti a base di sedano	assente	no
senape e prodotti a base di senape	assente	no
semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	assente	no
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂	assente	no
lupino e prodotti a base di lupino	assente	no
molluschi e prodotti a base di molluschi	assente	no