

SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)	STANDARD PRODOTTO FINITO SALAME PONTOLIESE TAGLIATO A MANO	SPF 14 Pag. 1/2 Rev. 3 del 30/10/2020
Nome e codice di vendita del prodotto	6003 SALAME PONTOLIESE TAGLIATO A MANO	
Composizione	carne di suino, sale, destrosio, spezie. Antiossidante: E301, Conservanti: E252 - E250. Origine: Italia Senza glutine. Senza allergeni in base alla direttiva CE 1169/2011 e successive modifiche e Direttiva 2007/68/CE e successive modifiche. Non contiene OGM in base alla Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003.	
Caratteristiche di processo	Scelta e rifilatura delle carni. Miscelazione delle spezie e del sale da utilizzare per la salatura secondo la tradizionale ricetta del salumificio San Bono. Passaggio nel tritacarne quindi trasferimento nell'impastatrice. Insacco a macchina, legatura a mano quindi passaggio in cella di asciugamento per alcuni giorni. Segue il trasferimento nei locali di stagionatura con temperature ed umidità costantemente controllate, per un periodo minimo di 20 giorni.	
Utilizzo / destinazione	Popolazione generica, vendita in Italia e all'estero.	
Modalità di consumo	Servire tal quale affettato previa rimozione del budello. Budello non edibile.	
Caratteristiche organolettiche	Pezzatura : da 0,5 a 0,9 kg. Consistenza : compatta Profumo : delicato Sapore : dolce non acido Colore : rosso vivo uniforme Muffe : bianche Diametro grana : 14/16 – 16/18 mm.	
Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto (sono da considerarsi validi i valori con tolleranza \pm 10%)	VALORE ENERGETICO GRASSI di cui ACIDI GRASSI SATURI CARBOIDRATI di cui ZUCCHERI PROTEINE SALE	1.448 kj (346 Kcal) 26 8 1 <1 28 4
Caratteristiche microbiologiche (Reg. CE 2073/2005-1141/2007)	Salmonella spp. assente in 25 gr. Listeria monocytogenes assente in 25 gr. se $A_w > 0,92$ Listeria monocytogenes presente max 100 u.f.c. / gr. se $A_w \leq 0,92$ Enterobatteriaceae max 10 u.f.c./gr. Spore di clostridi max 10 u.f.c./gr. Stafilococchi coagulasi positivi max 100 u.f.c./gr.	
Caratteristiche Chimiche (sono da considerarsi validi i valori con tolleranza \pm 10%)	Umidità Proteine Grassi (%) Ceneri pH AW compreso tra 0,880 / 0,930 in funzione della stagionatura	VALORI MEDI 36 30 28 5 da 5.4 a 6.5

NOTA: la presente scheda sostituisce le precedenti edizioni e/o revisioni.

Caratteristiche fisiche	Assenza di corpi estranei (vetro, plastica, metalli, sassi, legno ecc.)
Modalità di conservazione dopo la vendita	Per prodotto intero: conservare al fresco ad una temperatura massima di 12/15° C, in locali con umidità 75% - 85% UR. Una volta aperto il prodotto, conservare in frigorifero e consumare entro 15 giorni. Se prodotto confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva conservare ad una temperatura massima di +6° C.
Shelf life	<u>Prodotto intero</u> : max 9 mesi dalla data di produzione se vengono garantite e rispettate le modalità di conservazione come sopra descritto <u>Prodotto sottovuoto</u> : max 90 giorni se conservate ad una temperatura max di +6° C. <u>Prodotto in atmosfera protettiva</u> : max 60 giorni se conservate ad una temperatura max di +6° C.
Imballaggio	<u>Prodotto intero</u> : budello naturale suino (pelato) <u>Prodotto sottovuoto</u> : utilizzo sacchetti termoretraibili multistrato <u>Prodotto in atmosfera protettiva</u> : film a base di resine poliolefiniche e poliviniliche Apposizione fascetta e/o etichetta. Infine il prodotto viene imballato in cartoni contenenti n. 16/32 pezzi. Tutti i prodotti utilizzati sono idonei per il contatto con alimenti.
Etichettatura	Per <u>prodotto sfuso</u> viene applicato il sigillo riportante - denominazione aziendale - bollo CE - ingredienti - lotto/data di produzione Per <u>prodotto confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva</u> in etichetta vengono riportati i seguenti dati: - denominazione aziendale - bollo CE - denominazione prodotto - ingredienti - temperature di conservazione max +6°C - lotto - data entro cui consumarsi preferibilmente - peso (Se venduto a peso) - codice a barre (a richiesta)
Metodi di distribuzione	Trasporto con automezzi refrigerati Per prodotti interi temperatura max +14° C Per prodotti sottovuoto o in atmosfera protettiva temperatura max +6°C