

SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)	STANDARD PRODOTTO FINITO SALAMINO TASTY	SPF 28 Pag. 1/2 Rev. 6 del 30/10/2020
--	--	---

Nome e codice di vendita del prodotto	6100 SALAMINO TASTY P.S. 6115 SALAMINO TASTY ATM. PROT. 1,5 KG.	
Composizione	Carne di suino, sale, infuso di aglio e vino, saccarosio, spezie. Antiossidante: E301, Conservanti: E252 - E250. Origine: Italia/UE 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 7 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	Pezzzatura media: 160 gr. Consistenza: compatta Profumo: delicato Gusto: dolce non acido Colore: rosso vivo uniforme Muffe: bianche Diametro grana: 8/10 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	1.385 kj (331 Kcal) 25 8 <1 <1 27 3
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 / 0,910 in funzione della stagionatura	MEDI 35 17 30 5 da 5.3 a 6.5

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

<p>SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)</p>	<p>STANDARD PRODOTTO FINITO</p> <p>SALAMINO TASTY</p>	<p>SPF 28 Pag. 2/2 Rev. 6 del 30/10/2020</p>
--	---	--

Caratteristiche fisiche	Assenza di corpi estranei (vetro, plastica, metalli, sassi, legno ecc.)
Modalità di conservazione dopo la vendita	<p>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.</p>
Shelf life	<p><u>Prodotto intero</u>: massimo 5 mesi dalla data di produzione se vengono garantite e rispettate le modalità di conservazione. <u>Prodotto sottovuoto</u>: massimo 90 giorni se conservate ad una temperatura max di +6° C. <u>Prodotto in atmosfera protettiva</u>: massimo 60 giorni se conservate ad una temperatura max di +6° C.</p>
Imballaggio	<p><u>Prodotto intero</u>: budello naturale bovino (torte) <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. 50 salamini (equivalente ad un peso di circa 8 kg.) Tutti i prodotti utilizzati sono idonei per il contatto con alimenti.</p>
Etichettatura	<p>Per <u>prodotto sfuso</u> viene applicato il sigillo riportante</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione aziendale - bollo CE - ingredienti - lotto/data di produzione <p>Per <u>prodotto confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva</u> in etichetta vengono riportati i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 EAN 2250235 (per vaschetta atp)
Metodi di distribuzione	<p>Trasporto con automezzi refrigerati Per prodotti interi temperatura max +14° C Per prodotti sottovuoto o in atmosfera protettiva temperatura max +6°C</p>

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