

SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)	STANDARD PRODOTTO FINITO SALAMINO MIGNON		SPF 30 Pag. 1/2 Rev. 5 del 30/10/2020																					
Nome e codice di vendita del prodotto	6102 SALAMINO MIGNON P.S. 6116 SALAMINO MIGNON ATM. PROT. KG. 1,5																							
Composizione	Carne di suino, sale, vino, spezie, destrosio. 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	Pezzatura media: 80 gr. Consistenza: compatta Profumo: delicato Gusto: dolce non acido Colore: rosso vivo uniforme Muffe: bianche Diametro grana: 3/4 mm.																							
Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto (sono da considerarsi validi i valori con tolleranza ± 10%)	<table><tr><td>VALORE ENERGETICO</td><td>1.611 kJ (385 Kcal)</td></tr><tr><td>GRASSI</td><td>31</td></tr><tr><td>di cui ACIDI GRASSI SATURI</td><td>9</td></tr><tr><td>CARBOIDRATI</td><td><1</td></tr><tr><td>di cui ZUCCHERI</td><td><1</td></tr><tr><td>PROTEINE</td><td>26</td></tr><tr><td>SALE</td><td>3</td></tr></table>			VALORE ENERGETICO	1.611 kJ (385 Kcal)	GRASSI	31	di cui ACIDI GRASSI SATURI	9	CARBOIDRATI	<1	di cui ZUCCHERI	<1	PROTEINE	26	SALE	3							
VALORE ENERGETICO	1.611 kJ (385 Kcal)																							
GRASSI	31																							
di cui ACIDI GRASSI SATURI	9																							
CARBOIDRATI	<1																							
di cui ZUCCHERI	<1																							
PROTEINE	26																							
SALE	3																							
Caratteristiche microbiologiche (Reg.CE 2073/2005-1141/2007)	Salmonella spp. assente in 25 gr. Listeria monocytogenes assente in 25 gr. se Aw > 0,92 Listeria monocytogenes presente max 100 u.f.c. / gr. se Aw ≤ 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 ± 10%)	<table><tr><td colspan="2"></td><td>VALORI MEDI</td></tr><tr><td>Umidità</td><td></td><td>34</td></tr><tr><td>Proteine</td><td></td><td>28</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>(%)</td><td>31</td></tr><tr><td>Ceneri</td><td></td><td>6</td></tr><tr><td>pH</td><td></td><td>da 5.3 a 6.5</td></tr><tr><td colspan="3">AW compreso tra 0,900 / 0,930 in funzione della stagionatura</td></tr></table>					VALORI MEDI	Umidità		34	Proteine		28	Grassi	(%)	31	Ceneri		6	pH		da 5.3 a 6.5	AW compreso tra 0,900 / 0,930 in funzione della stagionatura		
		VALORI MEDI																						
Umidità		34																						
Proteine		28																						
Grassi	(%)	31																						
Ceneri		6																						
pH		da 5.3 a 6.5																						
AW compreso tra 0,900 / 0,930 in funzione della stagionatura																								

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

SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)	STANDARD PRODOTTO FINITO S A L A M I N O M I G N O N	SPF 30 Pag. 2/2 Rev. 5 del 30/10/2020
--	---	---

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> : 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.
Imballaggio	<u>Prodotto intero</u> : budello naturale suino (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. 100 salamini (equivalente ad un peso di circa 8 kg.) 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 EAN 2567081 (per prodotto in vaschetta atp)
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

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