

SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)	STANDARD PRODOTTO FINITO SALAME STROLGHINO	SPF 29 Pag. 1/2 Rev. 6 del 30/10/2020																					
Nome e codice di vendita del prodotto	6101 SALAME STROLGHINO 6109 SALAME STROLGHINO SV 1X1 6111 SALAME STROLGHINO ATM																						
Composizione	Carne di suino di cui oltre il 20% rifilatura di coscia, sale, infuso di aglio e vino, saccarosio, 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 10 giorni.																						
Utilizzo / destinazione	Popolazione generica, vendita in Italia e all'estero. Da vendersi a peso.																						
Modalità di consumo	Servire tal quale affettato previa rimozione del budello. Budello non edibile.																						
Caratteristiche organolettiche	Pezzatura: da 0,25 a 0,35 kg. Consistenza: compatta Profumo: delicato Gusto: dolce non acido Colore: rosso vivo uniforme Muffe: bianche Diametro grana: 8 mm.																						
Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto <small>(sono da considerarsi validi i valori con tolleranza ± 10%)</small>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">VALORE ENERGETICO</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 20%; text-align: right;">1.391 kj (332 Kcal)</td> </tr> <tr> <td>GRASSI</td> <td></td> <td style="text-align: right;">28</td> </tr> <tr> <td>di cui ACIDI GRASSI SATURI</td> <td></td> <td style="text-align: right;">8</td> </tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td> <td></td> <td style="text-align: right;">1</td> </tr> <tr> <td>di cui ZUCCHERI</td> <td></td> <td style="text-align: right;"><1</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE</td> <td></td> <td style="text-align: right;">26</td> </tr> <tr> <td>SALE</td> <td></td> <td style="text-align: right;">4</td> </tr> </table>		VALORE ENERGETICO		1.391 kj (332 Kcal)	GRASSI		28	di cui ACIDI GRASSI SATURI		8	CARBOIDRATI		1	di cui ZUCCHERI		<1	PROTEINE		26	SALE		4
VALORE ENERGETICO		1.391 kj (332 Kcal)																					
GRASSI		28																					
di cui ACIDI GRASSI SATURI		8																					
CARBOIDRATI		1																					
di cui ZUCCHERI		<1																					
PROTEINE		26																					
SALE		4																					
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 Enterobacteriaceae 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 <small>(sono da considerarsi validi i valori con tolleranza ± 10%)</small>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th style="text-align: right;">VALORI MEDI</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 60%;">Umidità</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 30%; text-align: right;">45</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td></td> <td style="text-align: right;">27</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td style="text-align: right;">(%)</td> <td style="text-align: right;">22</td> </tr> <tr> <td>Ceneri</td> <td></td> <td style="text-align: right;">5</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td></td> <td style="text-align: right;">da 5.3 a 6.5</td> </tr> <tr> <td>AW compreso tra 0,900 / 0,930 in funzione della stagionatura</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				VALORI MEDI	Umidità		45	Proteine		27	Grassi	(%)	22	Ceneri		5	pH		da 5.3 a 6.5	AW compreso tra 0,900 / 0,930 in funzione della stagionatura		
		VALORI MEDI																					
Umidità		45																					
Proteine		27																					
Grassi	(%)	22																					
Ceneri		5																					
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.

<p>SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)</p>	<p>STANDARD PRODOTTO FINITO</p> <p>SALAME STROLGHINO</p>	<p>SPF 29 Pag. 2/2</p> <p>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.</p> <p>Una volta aperto il prodotto, conservare in frigorifero e consumare entro 15 giorni.</p> <p>Se prodotto confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva conservare ad una temperatura massima di +6° C.</p>
Shelf life	<p><u>Prodotto intero</u>: max 5 mesi dalla data di produzione se vengono garantite e rispettate le modalità di conservazione.</p> <p><u>Prodotto sottovuoto</u>: max 90 giorni se conservate ad una temperatura max di +6° C.</p> <p><u>Prodotto in atmosfera protettiva</u>: max 60 giorni se conservate ad una temperatura max di +6° C.</p>
Imballaggio	<p><u>Prodotto intero</u>: budello rigenerato (naturin)</p> <p><u>Prodotto sottovuoto</u>: utilizzo sacchetti termoretraibili multistrato</p> <p><u>Prodotto in atmosfera protettiva</u>: film a base di resine poliolefiniche e poliviniliche</p> <p>Apposizione fascetta e/o etichetta.</p> <p>Vengono riposti in cartone "ESPOSITORE" contenente 10 STROLGHINI, quindi due cartoni "ESPOSITORE" riposti in cartone "MASTER 2" (TOTALE 20 STROLGHINI).</p> <p>Tutti i prodotti utilizzati sono idonei per il contatto con alimenti.</p>
Etichettatura	<p>In etichetta vengono riportati i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione aziendale - bollo CE - denominazione prodotto - ingredienti - tabella nutrizionale - temperature di conservazione max +6°C - lotto/data di produzione - data entro cui consumarsi preferibilmente - peso (Se venduto a peso) - codice a barre (a richiesta)
Metodi di distribuzione	<p>Trasporto con automezzi refrigerati</p> <p>Per prodotti interi temperatura max +14° C</p> <p>Per prodotti sottovuoto o in atmosfera protettiva temperatura max +6°C</p>

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