

<b>SAN BONO S.R.L.</b> Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b> <b>SALAME</b> <b>GENTILE CLASSICO</b>	<b>SPF 24</b> <b>Pag. 1 / 2</b> Rev. 4 del 30/10/2020
--	---	---

<b>Nome e codice di vendita del prodotto</b>	6015 SALAME GENTILE CLASSICO 6022 SALAME GENTILE CLASSICO ½ SV	
<b>Composizione</b>	carne di suino, sale, 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.	
<b>Caratteristiche di processo</b>	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.	
<b>Utilizzo / destinazione</b>	Popolazione generica, vendita in Italia e all'estero.	
<b>Modalità di consumo</b>	Servire tal quale affettato previa rimozione del budello. Budello non edibile.	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Pezzatura : da 0,8 a 1,2 kg. / kg. 0,4 – 0,6 per il pezzo sottovuoto Consistenza : compatta Profumo : delicato Sapore : dolce non acido Colore : rosso vivo uniforme Muffe : bianche Diametro grana : 8 mm.	
<b>Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto</b> <small>(sono da considerarsi validi i valori con tolleranza ± 10%)</small>	<b>VALORE ENERGETICO</b> <b>GRASSI</b> di cui <b>ACIDI GRASSI SATURI</b> <b>CARBOIDRATI</b> di cui <b>ZUCCHERI</b> <b>PROTEINE</b> <b>SALE</b>	1.344 kj (321 Kcal) 23 7 <1 <1 28 4
<b>Caratteristiche microbiologiche</b> <b>(Reg. CE 2073/2005-1141/2007)</b>	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.	
<b>Caratteristiche Chimiche</b> <small>(sono da considerarsi validi i valori con tolleranza ± 10%)</small>	Umidità Proteine Grassi Ceneri pH AW compreso tra 0,880 / 0,940 in funzione della stagionatura	<b>VALORI MEDI</b> 39 28 27 5 da 5.4 a 6.5 (%)

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

<p><b>SAN BONO S.R.L.</b> Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)</p>	<p><b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b> <b>SALAME</b> <b>GENTILE CLASSICO</b></p>	<p><b>SPF 24</b> <b>Pag. 2/ 2</b> Rev. 4 del 30/10/2020</p>
---	--	---

<b>Caratteristiche fisiche</b>	Assenza di corpi estranei (vetro, plastica, metalli, sassi, legno ecc.)
<b>Modalità di conservazione dopo la vendita</b>	<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>
<b>Shelf life</b>	<p><u>Prodotto intero</u>: massimo 9 mesi dalla data di produzione se vengono garantite e rispettate le modalità di conservazione come sopra descritto <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>
<b>Imballaggio</b>	<p><u>Prodotto intero</u>: budello naturale suino (gentile) <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. 6/14 pezzi se intero, oppure n. 12 pezzi se tag. 1/2 sv. <b>Tutti i prodotti utilizzati sono idonei per il contatto con alimenti.</b></p>
<b>Etichettatura</b>	<p>Per <u>prodotto sfuso</u> viene applicato il sigillo riportante</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione aziendale</li> <li>- bollo CE</li> <li>- ingredienti</li> <li>- lotto/data di produzione</li> </ul> <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"> <li>- denominazione aziendale</li> <li>- bollo CE</li> <li>- denominazione prodotto</li> <li>- ingredienti</li> <li>- temperature di conservazione max +6° C</li> <li>- lotto</li> <li>- data entro cui consumarsi preferibilmente</li> <li>- peso (Se venduto a peso)</li> <li>- codice EAN 2737716 (per prodotto 1/2 sv)</li> </ul>
<b>Metodi di distribuzione</b>	<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.*