

SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)		STANDARD PRODOTTO FINITO S A L A M E M A R I O L A		SPF 26 Pag. 1/2 Rev. 2 del 04/08/2020															
Nome e codice di vendita del prodotto		6099 SALAME MARIOLA																	
Composizione		Carne di suino, sale, vino, destrosio, 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 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 0,9 a 1,1 kg. Consistenza : compatta Profumo : delicato Gusto : dolce non acido Colore : rosso vivo uniforme Muffe : bianche Diametro grana : 12 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>1.558 kj (372 Kcal)</td></tr><tr><td>GRASSI</td><td>28</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>29</td></tr><tr><td>SALE</td><td>5</td></tr></table>				VALORE ENERGETICO	1.558 kj (372 Kcal)	GRASSI	28	di cui ACIDI GRASSI SATURI	9	CARBOIDRATI	<1	di cui ZUCCHERI	<1	PROTEINE	29	SALE	5
VALORE ENERGETICO	1.558 kj (372 Kcal)																		
GRASSI	28																		
di cui ACIDI GRASSI SATURI	9																		
CARBOIDRATI	<1																		
di cui ZUCCHERI	<1																		
PROTEINE	29																		
SALE	5																		
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">VALORI MEDI</td></tr><tr><td>Umidità</td><td>36</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>30</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>28</td></tr><tr><td>Ceneri</td><td>5</td></tr><tr><td>pH</td><td>da 5.4 a 6.5</td></tr><tr><td colspan="2">AW compreso tra 0,880 / 0,930 in funzione della stagionatura</td></tr></table>				VALORI MEDI		Umidità	36	Proteine	30	Grassi	28	Ceneri	5	pH	da 5.4 a 6.5	AW compreso tra 0,880 / 0,930 in funzione della stagionatura	
VALORI MEDI																			
Umidità	36																		
Proteine	30																		
Grassi	28																		
Ceneri	5																		
pH	da 5.4 a 6.5																		
AW compreso tra 0,880 / 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 E M A R I O L A	SPF 26 Pag. 2/2 Rev. 2 del 04/08/2020
--	---	---

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 9 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 (mariole - muletta) <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 ciascuno 14/32 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 2753814 (per prodotto ½ sv)
Metodi di distribuzione	Trasporto con automezzi refrigerati Per prodotti interi temperatura max +14° C Per prodotti sottovuoto temperatura max +6° C

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