

<b>Nome del prodotto o identificazione similare</b>	5500 SALAMELLE DA 70 GR. ATP 5501 SALAMELLE SFUSE 5502 SALAMELLE ATP KG. 2 5503 SALSICCIA SFUSA 5504 SALSICCIA ATP KG. 2 5505 SALSICCIA BGT ATP 2 KG. 5506 SALSICCIA <u>PICCANTE</u> ATP KG. 2 5507 SALSICCIA CON FINOCCHIO ATP KG. 2 5508 PASTA DI SALSICCIA ATP 5509 PASTA DI SALSICCIA SV														
<b>Composizione</b>	<p><b>SALSICCIA e SALAMELLE:</b> carne di suino, acqua, fibre vegetali di agrumi, cicoria e legumi, sale, spezie, aromi naturali, aromi. Antiossidanti: E300 - E301, Correttore di acidità: E262 – E331.</p> <p><b>SALSICCIA PICCANTE:</b> carne di suino, acqua, fibre vegetali di agrumi, cicoria e legumi, sale, spezie, aromi naturali, aromi. Antiossidanti: E300 - E301, Correttore di acidità: E262 – E331.</p> <p><b>SALSICCIA CON FINOCCHIO:</b> carne di suino, acqua, fibre vegetali di agrumi, cicoria e legumi, sale, spezie (di cui finocchietto silvestre 0,87%), aromi naturali, aromi. Antiossidanti: E300 - E301, Correttore di acidità: E262 – E331.</p> <p>Budello edibile.</p> <p>Origine: Italia</p> <p>Senza glutine.</p> <p>Senza allergeni in base alla direttiva CE 1169/2011 e successive modifiche e Direttiva 2007/68/CE e successive modifiche.</p> <p>Non contiene OGM in base alla Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003.</p>														
<b>Utilizzo / destinazione</b>	Popolazione generica, vendita in Italia e all'estero.														
<b>Modalità di consumo</b>	<p><b>Prodotto da consumarsi previa accurata cottura.</b></p> <table border="1"><tr><td rowspan="3"><b>BOLLITA</b></td><td>Salsiccia</td><td>Almeno 20 min.</td></tr><tr><td>Salamelle da 70 gr.</td><td>Almeno 20 min.</td></tr><tr><td>Salamelle da 100 gr.</td><td>Almeno 25 min.</td></tr><tr><td rowspan="3"><b>ALLA PIASTRA</b></td><td>Salsiccia</td><td>Almeno 25 min.</td></tr><tr><td>Salamelle da 70 gr.</td><td>Almeno 25 min.</td></tr><tr><td>Salamelle da 100 gr.</td><td>Almeno 25 min.</td></tr></table>	<b>BOLLITA</b>	Salsiccia	Almeno 20 min.	Salamelle da 70 gr.	Almeno 20 min.	Salamelle da 100 gr.	Almeno 25 min.	<b>ALLA PIASTRA</b>	Salsiccia	Almeno 25 min.	Salamelle da 70 gr.	Almeno 25 min.	Salamelle da 100 gr.	Almeno 25 min.
<b>BOLLITA</b>	Salsiccia		Almeno 20 min.												
	Salamelle da 70 gr.		Almeno 20 min.												
	Salamelle da 100 gr.	Almeno 25 min.													
<b>ALLA PIASTRA</b>	Salsiccia	Almeno 25 min.													
	Salamelle da 70 gr.	Almeno 25 min.													
	Salamelle da 100 gr.	Almeno 25 min.													
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Pezzatura : vaschette da circa 2 kg. Profumo : piacevole Gusto : dolce non acido (piccante per salsiccia piccante; caratteristico per salsiccia con finocchio) Colore : rosso Diametro grana: da 4 a 5 mm.														

SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b> <b>SALSICCIA E SALAMELLE</b>	SPF 33 Pag. 2/3 Rev. 8 del 13/02/2024																					
<b>Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto</b> (sono da considerarsi validi i valori con tolleranza $\pm 10\%$ )	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">VALORE ENERGETICO</td> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 20%; text-align: right;">1.103 kJ (264 Kcal)</td> </tr> <tr> <td>GRASSI</td> <td></td> <td style="text-align: right;">23</td> </tr> <tr> <td>di cui ACIDI GRASSI SATURI</td> <td></td> <td style="text-align: right;">7</td> </tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td> <td></td> <td style="text-align: right;">&lt;1</td> </tr> <tr> <td>di cui ZUCCHERI</td> <td></td> <td style="text-align: right;">&lt;1</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE</td> <td></td> <td style="text-align: right;">13</td> </tr> <tr> <td>SALE</td> <td></td> <td style="text-align: right;">3</td> </tr> </table>		VALORE ENERGETICO		1.103 kJ (264 Kcal)	GRASSI		23	di cui ACIDI GRASSI SATURI		7	CARBOIDRATI		<1	di cui ZUCCHERI		<1	PROTEINE		13	SALE		3
VALORE ENERGETICO		1.103 kJ (264 Kcal)																					
GRASSI		23																					
di cui ACIDI GRASSI SATURI		7																					
CARBOIDRATI		<1																					
di cui ZUCCHERI		<1																					
PROTEINE		13																					
SALE		3																					
<b>Caratteristiche microbiologiche</b> (Reg. CE 2073/2005 - 1141/2007)	Salmonella assente in 25 gr. Escherichia Coli 500/5000 u.f.c./gr. (n5 c2) Conta Colonie Aerobiche a 37° C Listeria monocytogenes: su 1 u.c. max 1.000 u.f.c. Enterobatteriaceae max 500 u.f.c./gr. Stafilococchi coagulasi positivi max 100 u.f.c./gr.																						
<b>Caratteristiche chimiche</b> (sono da considerarsi validi i valori con tolleranza $\pm 10\%$ )	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 20%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: right;">VALORI MEDI</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Umidità</td> <td></td> <td style="text-align: right;">58</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td style="text-align: center;">(%)</td> <td style="text-align: right;">15</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td></td> <td style="text-align: right;">25</td> </tr> <tr> <td>Ceneri</td> <td></td> <td style="text-align: right;">2</td> </tr> </tbody> </table>				VALORI MEDI	Umidità		58	Proteine	(%)	15	Grassi		25	Ceneri		2						
		VALORI MEDI																					
Umidità		58																					
Proteine	(%)	15																					
Grassi		25																					
Ceneri		2																					
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Assenza di corpi estranei (vetro, plastica, metalli, sassi, legno ecc.)																						
<b>Modalità di conservazione dopo la vendita</b>	Conservare in frigorifero ad una temperatura max di + 4° C.																						
<b>Shelf life</b>	Per prodotto <u>confezionato in atmosfera protettiva</u> : max 10 giorni se conservato ad una temperatura max di +4° C. Per prodotto <u>confezionato sottovuoto</u> : max 10 giorni se conservato ad una temperatura max di +4° C.																						
<b>Caratteristiche di processo</b>	Scelta e rifilatura delle carni. Miscelazione degli aromi e del sale da utilizzare per la salatura secondo la tradizionale ricetta del salumificio San Bono. Passaggio nel cutter. Preparazione del budello con lavaggio in soluzioni di aceto e risciacquato con acqua. Insacco a macchina, tipo budello utilizzato: <i>groppino</i> per salsiccia, <i>bagetta</i> per salamelle. Disposizione nelle vaschette e confezionamento in atmosfera protettiva. Applicazione etichetta.																						
<b>Imballaggio</b>	<u>Prodotto intero</u> : budello naturale ( <i>groppino di montone</i> per salsiccia, <i>bagetta di suino</i> per salamelle). <u>Prodotto sottovuoto</u> : utilizzo sacchetti termoretraibili multistrato <u>Prodotto in atmosfera protettiva</u> : film a base di resine poliolefiniche e poliviniliche. Apposizione etichetta. Infine il prodotto viene imballato in cartoni tipo 2V - 4V - 6V (contenenti n. 2 - 4 o 6 vaschette). <b><u>Tutti i prodotti utilizzati sono idonei per il contatto alimentare.</u></b>																						

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**  
**SALSICCIA E SALAMELLE**

SPF 33  
Pag. 3/3  
Rev. 8 del 13/02/2024

**Etichettatura**

Per prodotto confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva in etichetta  
vengono riportati i seguenti dati:

- denominazione aziendale
- bollo CE
- denominazione prodotto
- ingredienti
- utilizzo: da consumarsi previa accurata cottura
- temperature di conservazione max 4° C
- lotto
- data entro cui consumarsi preferibilmente
- peso
- EAN 2250113 (per salamele atp) 2250115 (per salsiccia atp) 2763877  
(per pasta di salsiccia sv) 2535994 (per pasta salsiccia atp)

**Metodi di distribuzione**

Trasporto con automezzi refrigerati ad una temperatura di max +4 ° C