



## Scheda tecnica

## Salame Puro Suino

**Prodotto a marchio:**

Salumificio Bonalumi

**Descrizione prodotto:**

Prodotto a base di carni suine fresche provenienti da spalla, carnetta di prima scelta e, per la parte grassa, dal sottogola e pancettone. La grana di macinatura è di 8 millimetri. La salagione avviene con sale marino molto fine con l'aggiunta di pepe nero, spezie e aglio. Insaccato in budelli naturali o budello sintetico e legato a macchina.

Le caratteristiche del suino sono quelle del "SUINO PESANTE ITALIANO"

**Codice prodotto:**

0801 – 0803 - 0827

**Allergeni ed intolleranze:**

Vedi tabella allegata.

**Ingredienti:**

Carne di suino, Sale, Zuccheri: destrosio, Aromi, Spezie, Antiossidante: E301, Conservanti: E252, E250

**Pezzatura:**

Da kg. 0,400 a kg. 4,500

**Unità di vendita:**

Vendita a peso

**Tipo di confezionamento:**

Cartone ad uso alimentare

**Modalità di conservazione:**

In cella a temperatura < 15°C

**Modalità di trasporto:**

Automezzi refrigerati

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto esterno:**

Il prodotto deve risultare compatto e la presenza della parte grassa, perfettamente bianca, in giusta proporzione. Al taglio la fetta deve essere omogenea, di colore rosso vivo uniforme, di aspetto consistente e compatto

**Sapore:**

Dolce e delicato, aroma fragrante e caratteristico

**Profumo:**

Gradevole e caratteristico



## LIMITI MICROBIOLOGICI

Parametro	Limite	Riferimento bibliografico o normativo
Escherichia coli	< 100 UFC/g	WQA (2011) AFSSA (2007) ANZFA (2001) Gilbert et al. (2000) Gelosa L. (1998) Rondinini G. (1997) Linee Guida Regione Piemonte (2013)
Staphylococcus aureus	< 10 <sup>4</sup> UFC/g	WQA (2011) AFSSA (2007) ANZFA (2001) Linee Guida Regione Piemonte (2013)
Anaerobi solfito riduttori	< 1000 UFC/g	Gelosa L. (1998) Rondinini G. (1997) Linee guida Regione Piemonte (2013)
Salmonella	Assente su 25g	Regolamento CE 2073/2005
Listeria monocytogenes	Assente su 25g	Regolamento CE 2073/2005

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

Parametro	Valore Trovato
Aw	0.91 ± 0.05
pH	5.50 ± 0.20

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100g di prodotto

#### SALAME PURO SUINO

<i>Energia</i>	<i>1538 kj / 370 kcal</i>
<i>Grassi</i>	<i>29,2 g</i>
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	<i>11,13 g</i>
<i>Carboidrati</i>	<i>&lt;0,5 g</i>
<i>di cui zuccheri</i>	<i>&lt;0,5 g</i>
<i>Proteine</i>	<i>26,9 g</i>
<i>Sale</i>	<i>3,51 g</i>



Allergeni	Contiene (SI/NO)	Commenti
Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	
Uova e prodotti a base di uova	No	
Pesce e prodotti a base di pesce	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	
Soia e prodotti a base di soia	No	
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	No	
Frutta a guscio (mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.) nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ) noci comuni ( <i>Juglens regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ) noci pecan ( <i>Carya illinoensis</i> [Wangenh] K.Koch), noci del Brasile ( <i>Bartlettia excelsa</i> ) pistacchi ( <i>Pistacchia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> )) e prodotti derivati	No	
Sedano e prodotti a base di sedano	No	
Senape e prodotti a base di senape	No	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	No	
Lupino e prodotti a base di lupino	No	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	
N.B. Tutte le possibili precauzioni sono state messe in atto per prevenire il rischio di contaminazioni accidentali da materie prime utilizzate e/o da processi produttivi.		