

	<p>CONDIZIONI CONTRATTUALI</p>	
--	---	--

DENOMINAZIONE

SALAME BELLUNESE GR. 500/600

PRODOTTO

senza derivati del latte e senza fonti di glutine

PRODOTTO DA:

SALUMIFICIO MONTE VALLINA di Gallina Mario

Via Feltrina, 17 – 32038 Quero Vas (BL)

tel. e fax 0439 788269

cell. 340 2261938

	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</p>	<p>Pag. 1 di 2 Rev. 0</p>
--	---	-------------------------------

**DENOMINAZIONE
PRODOTTO**

SALAME BELLUNESE

Senza derivati del latte e senza fonti di glutine

PRODOTTO DA:

SALUMIFICIO MONTE VALLINA di Gallina Mario
Via Feltrina, 7- 32030 Quero Vas (BL)
Tel. 0439 788269
Cell. 340 2261938

INGREDIENTI:

Carne di suino nazionale, grasso di suino nazionale, sale, destrosio, saccarosio, spezie e aromi. Antiossidante: (E301). Conservanti: (E250, E252)
Prodotto insaccato in budello naturale edibile che però si consiglia di rimuovere al momento del consumo.

**AUTORIZZAZIONE
SANITARIA**

9 - 1702/L CE

ETICHETTATURA

Il prodotto è etichettato con fascetta adesiva posta a metà della lunghezza del prodotto, riportante le seguenti informazioni:
Ragione sociale del produttore;
Bollo CE;
denominazione del prodotto;
ingredienti;
informazioni salutistiche;
tabella dei valori nutrizionali;
indirizzo del produttore e recapito telefonico;
data di produzione/lotto;
data entro la quale è preferibile consumare il prodotto.

CONSERVAZIONE

120 giorni dalla fine della stagionatura.

**DICHIARAZIONE
NUTRIZIONALE**

Energia 1495 KJ / 361 Kcal
Grassi 31.0 g
di cui grassi saturi 12.0 g
Sale 2.80 g
Carboidrati 0.60 g
di cui zuccheri 0.00 g
Proteine 20.0 g



**SCHEDA TECNICA
DI
PRODOTTO**

Pag. 2 di 2

Rev. 0

**VALORI
MICROBIOLOGICI**

Attività dell'acqua a 25°C		0.80 +/- 0.007
pH		5.28 +/- 0.08
Conta E. coli Beta		
Glucuronidasi pos.	ufc/gr	< 10
Conta Stafilococchi		
Coagulasi pos.	ufc/gr	< 1000
Salmonella spp.		assente su 25 gr.
Listeria monocytogenes		assente su 25 gr.

**PESO MEDIO
REFERENZA**

gr. 750 – 900 circa (prodotto venduto sfuso, sensibile a calo peso)

**MODALITA' DI
CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco (12 – 15°C) ed asciutto.

**CARATTERISTICHE
SENSORIALI**

Il prodotto deve presentare caratteristiche sensoriali di appetibilità, consistente ma non flaccido al tatto, non eccessivamente duro, piumatura uniforme tipica grigio cerulea, profumo invitante, tipico del salume stagionato. La fetta deve mostrare la caratteristica grana di colore rosso rubino per la parte magra e bianco-rosato per quella grassa. Al taglio il salume deve presentare buona tenuta di fetta senza sgranature al centro e colorazioni anomale verde-grigiastre. Non si devono avvertire odori sgradevoli di acido o di putrido.

Il gusto deve essere aromatico, gradevole ed invitante, mai acido, amaro o rancido.

**SISTEMA DI
AUTOCONTROLLO
AZIENDALE**

Il Salumificio Monte Vallina opera in conformità alle norme sulla Sicurezza alimentare e sulla tracciabilità dei prodotti alimentari secondo quanto previsto dai Regolamenti (CE) 178/2002, Reg. (Ce) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004, Reg. 2073/05 (CE), Reg. (CE) 1169/2011 sulle nuove norme di etichettatura.

L'analisi dei pericoli e l'identificazione dei Punti critici di controllo è stata fatta seguendo i principi della metodologia Haccp.

0	18/04/2016	Emissione			
Rev.	Data	Descrizione	Redatto	Verificato	Approvato