

Scheda Tecnica

Salame Toscano

Codice Scheda Tecnica: 03-Rev.00

Prodotto da:

Salumificio Artigianale Gombitelli di Triglia M. & T. s.n.c.

Sede Legale: Via dei norcini, 4719/4725 Gombitelli (LU) – P.IVA: 01502100462 / C.F.: 01502100462

Sede Stabilimento: Via dei norcini, 4719/4725 Gombitelli; Riconoscimento CEE: CE IT9-649/L

Tel.: 0584971966 - Fax:0584971898 / e-mail: shop@salumigombitelli.it

Breve descrizione del ciclo produttivo

Prodotto di puro suino pesante ottenuto da macinatura e insacco di carni selezionate magre con aggiunta di parti grasse e spezie; l'insacco è seguito da asciugatura e stagionatura.

Composizione prodotto

Ingredienti: carne di suino, grasso di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi, Antiossidanti: E300 - E301, Conservanti: E250 – E252.

Prodotto in uno Stabilimento nel quale non sono usati derivati del latte e ingredienti contenenti glutine.

Può contenere tracce di noci e pistacchi.

Modalità di conservazione e confezionamento

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Commercializzato sfuso o confezionato sottovuoto in buste in materiale plastico idonee al contatto con gli alimenti; se confezionato sottovuoto, non forare la confezione.

Data di scadenza

Se confezionato sottovuoto, consumare preferibilmente entro 180gg, se sfuso non è obbligatorio segnalare scadenza.

Pezzature disponibili:

Lunghezza: da 5 cm a 50 cm

Diametro: da 2 a 20cm

Peso: da 200 g a 5 kg.

Commercializzato sfuso o confezionato sottovuoto, disponibile in confezioni da 200 g a 5 kg.

Caratteristiche fisiche ed organolettiche

Consistenza da morbida a compatta in base alla stagionatura, colore rosso brillante (parte magra) e bianco perlaceo (parte grassa), profumo armonioso e deciso e gusto leggermente sapido ed equilibrato.

Caratteristiche microbiologiche

Il prodotto è sottoposto ad un controllo periodico microbiologico dettagliato nel Piano di Autocontrollo della Ditta.

Parametri	Valori di riferimento
Escherichia coli	$\leq 5 \times 10^2$ UFC / g
Stafilococchi Coagulasi +	$\leq 5 \times 10^3$ UFC / g
Salmonella spp.	In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g
Listeria monocytogenes	In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g

Parametri	Valori di riferimento
aW	≤ 0.94
pH	≤ 6.0

Tabella nutrizionale

	100 g	porzione 50 g	AR 100 g	AR 50 g	Assunzioni di riferimento
Energia	1610 kJ	805 kJ	19,2 %	9,6 %	8400 kJ
	389 kcal	194 kcal			2000 kcal
Grassi	33 g	16 g	47,1 %	23,6 %	70 g
<i>di cui grassi saturi</i>	11 g	5,5 g	55,0 %	27,5 %	20 g
Carboidrati	1,9 g	1,0 g	0,7 %	0,4 %	260 g
<i>di cui zuccheri</i>	1,6 g	0,8 g	1,8 %	0,9 %	90 g
Fibre	0 g	0 g			
Proteine	21 g	10 g	42,0 %	21,0 %	50 g
Sale	3,8 g	1,9 g	63,3 %	31,7 %	6 g

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)