

Scheda Tecnica

Salame di Cinghiale

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 e carne di cinghiale, ottenuto da macinatura ed insacco di carni selezionate magre da suino e cinghiale, con aggiunta di parti grasse da suina e cinghiale, caratteristiche di qualità: suino pesante e cinghiale; l'insacco è seguito da asciugatura e stagionatura.

Composizione prodotto

Ingredienti: carne di suino, grasso di suino, carne di cinghiale 30%, sale, zuccheri (destrosio, saccarosio), aromi e spezie, 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 intenso, gusto saporito con note tipiche della selvaggina.

Caratteristiche microbiologiche

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

Parametri	Valori di riferimento
Escherichia coli	≤ 5 x 10 ² UFC / g
Stafilococchi Coagulasi +	≤ 5 x 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	1586 kJ	793 kJ	18,9 %	9,4 %	8400 kJ
	383 kcal	192 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	1,5 g	0,8 g	0,6 %	0,3 %	260 g
<i>di cui zuccheri</i>	1,1 g	0,6 g	1,2 %	0,6 %	90 g
Fibre	0 g	0 g			
Proteine	20 g	10 g	40,0 %	20,0 %	50 g
Sale	4,1 g	2,0 g	68,3 %	34,2 %	6 g

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