



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REV. DICEMBRE 2022

DENOMINAZIONE PRODOTTO

SALAME FELINO IGP
GIGANTE CON TAGLIERE

CODICE ARTICOLO

010T

DESCRIZIONE

salame stagionato risultante dall'impasto di pura carne suina italiana, insaccato in budello naturale.

INGREDIENTI

carne suina, sale, saccarosio, aromi naturali, vino, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio

STAGIONATURA

tra i 50 e i 60 giorni

ASPETTO ESTERIORE

forma cilindrica, legato a mano con spago di fibra naturale. Il salame si presenta unito ad un tagliere di legno (dimensioni cm 125 x 8,5 x 1,7 (h))

INVOLUCRO

budello naturale di suino

CARATTERISTICHE SENSORIALI

al taglio la fetta è omogenea e molto magra, di colore rosso rubino. Aroma e sapore delicati

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

proteine totali min. 23%
Rapporto collagene/proteine max 0,10
Rapporto acqua/proteine max 2,00
Rapporto grasso/proteine max 1,50
pH > 5,3
Aw ≤ 0,92

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

conservare in luogo fresco

PEZZATURA

da 2,5 a 3 kg circa

ALLERGENI

(riferimento elenco allergeni presenti
nel reg. 1169/2011 -Allegato II)

nessuno

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

Energia	1433 kJ
	345 kcal
Grassi	26 g
di cui acidi grassi saturi	12 g
Carboidrati	0,9 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	26 g
Sale	4,5 g

CERTIFICAZIONI

IFS Food; BRC Food; ISO 45001; ISO 22000; ISO 50001; ISO 14001; EMAS; SA 8000