



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REV. DICEMBRE 2022

DENOMINAZIONE PRODOTTO

SALAME FELINO IGP CULARE

CODICE ARTICOLO	001
DESCRIZIONE	salame stagionato risultante dall'impasto di pura carne suina italiana, insaccato in budello naturale. Non vengono utilizzate colture starter per l'avviamento alla fermentazione.
INGREDIENTI	carne suina, sale, aromi naturali, vino. Conservante: nitrato di potassio
STAGIONATURA	minimo 29 giorni (come previsto dal Disciplinare di produzione) mediamente 5/6 settimane
ASPETTO ESTERIORE	forma cilindrica, legato a mano con spago di fibra naturale
INVOLUCRO	budello gentile 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 800 a 1000 grammi 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