



SALAME STROLGHINO

Il Salame Strolghino è un insaccato stagionato a base di carne suina.

INGREDIENTI	Carne di maiale trita, sale marino, pepe, nitrato di potassio (E252), concia costituita da vino e aglio.
FORMA	Cilindrica, con lunghezza di circa 20 cm.
PESO	Circa 300 gr alla fine della stagionatura
INVOLUCRO ESTERNO (NATURALE)	Budellina di maiale
ASPETTO	Esterno: cilindrico di colore bianco e grigiastro con superficie legata. Al taglio: grasso di colore bianco, magro di colore rosso, struttura a grana media: 8 mm
STAGIONATURA	Minimo 15 giorni ad una temperatura massima di 15°C
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Prodotto stagionato intero e in corda: luogo fresco e asciutto Prodotto porzionato sottovuoto: 4°C
NITRATO DI POTASSIO	< 250 mg/kg
CONFEZIONAMENTO	Per prodotto intero: direttamente inscatolato in cartoni Per prodotto intero o porzionato sottovuoto: confezionato con materiale idoneo al contatto e inscatolato
USO PREVISTO	Destinato al consumatore finale o al settore della ristorazione
DESTINAZIONE DEL PRODOTTO	Mercato nazionale e internazionale
TRASPORTO	Trasporto refrigerato
MODALITÀ D'USO	Affettato previa rimozione del budello esterno
SHELF – LIFE	Intero 30 giorni dal confezionamento, sottovuoto 60 giorni dal confezionamento
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE: REG. (CE) 2073/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE	
PARAMETRO	Limite
LISTERIA MONOCYTOGENES	< 100 UFC/g (se Aw ≤0.92%) Assente in 25 g (se Aw >0.92%)
SALMONELLA SPP	Assente in 25 g
ESCHERICHIA	< di 500 ufc/g
PH	5,5-6,5
AW (ATTIVITÀ DELL'ACQUA)	<0,92
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI SALAME STROLGHINO	
PARAMETRO	Valore
PARTE EDIBILE	100%
PROTEINE	29,6 g
CARBOIDRATI	0,2 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
GRASSI	26,5 g
DI CUI GRASSI SATURI	10,6 g
SALE	4,5 g
VALORE ENERGETICO	358 Kcal / 1498 KJ
BOLLO CEE	ITG5E43

Lista allergeni secondo Reg UE n.1169/2011	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta		Probabilmente contenuto nel prodotto finito, come traccia (cross-contamination)	
	Si	No	Si	No
Cereali contenenti glutine e derivati(1)		x		x
Lupino e prodotti a base di lupino		x		x

Crostacei e prodotti a base di crostacei		x		x
Molluschi e prodotti a base di mollusco		x		x
Uova (di gallina) e prodotti a base di uova		x		x
Pesce e prodotti a base di pesce		x		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x		x
Soia e prodotti a base di soia		x		x
Latte (compreso lattosio) e derivati		x		x
Frutta in guscio e derivati(2)		x		x
Sedano e prodotti a base di sedano		x		x
Senape		x		x
Semi di sesamo		x		x
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		x		x

(1) Grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e i loro prodotti derivati.

(2) Mandorle (*amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus Avellana*), noci comuni (*Juglans regia*) noci di agagiù (*Anacardium Occidentale*), Noci pecan (*carya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch), Noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), Noci del Queensland (*macadamia ternifolia*)