

SALAME DELL'ARTISTA
" Senza GLUTINE, LATTOSIO e senza zuccheri aggiunti

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, vino rosso (0.4%), pepe nero; antiossidante: E301; aglio, spezie, aromi naturali; conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrato di potassio (E252).

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DEL PROCESSO DI PRODUZIONE

Prodotto composto dall'impasto ottenuto dalla macinatura di tagli di carne di suino pesante padano (pancettone, trito di prosciutto, spalla), addizionati con vino, sale e spezie. Insaccato in budello naturale e legato a mano. Il budello si presenta di colore scuro in quanto viene immerso nel vino prima dell'insacco. Segue una asciugatura di circa 5 giorni e una stagionatura minima di circa 45 giorni.

PARAMETRI NUTRIZIONALI	Valori medi per 100g di prodotto
Valore energetico (kJ/kcal)	1504/363
Grassi	29,4 g
di cui acidi grassi saturi	10,5 g
Carboidrati	< 1 g
di cui zuccheri	< 0,1 g
Proteine	24,5 g
Sale	3,1 g
Umidità	42 g
Ceneri	4 g

PARAMETRI

PARAMETRI		
CHIMICO-FISICI	a_w	<0.92
	Nitrati	< 50 mg/kg (ppm)
	Nitriti	< 10 mg/kg (ppm)
	Nitrosammine	N.R. (< 0,005 mg/kg (ppm))
	Cd	< 0,05 mg/kg (ppm)
	Pb	< 0,1 mg/kg (ppm)
	Enterotossine stafilococciche	N.R. in 25g
	Aflatossine (B1,B2,G1,G2)	< 4 µg/kg (ppb)
Ocratossina A	< 1 µg/kg (ppb)	
MICROBIOLOGICI	CBT	> 1 x 10 ⁷ ufc/g
	Coliformi	< 10 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente su 25g
	<i>Salmonella</i> spp.	Assente su 25g
	<i>Clostridium</i> spp. (spore)	< 10 ufc/g
	<i>Clostridium</i> spp. (cellule veg.)	< 10 ufc/g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ² ufc/g

INDICAZIONI PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE

TEMPERATURA E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> Conservare in luogo fresco e asciutto se sfuso. Da 0 a +4 °C se sottovuoto, evitando l'esposizione diretta alla luce solare e luoghi eccessivamente umidi 	<p>NA</p> <p>90 giorni dal confezionamento (sottovuoto)</p>



ALLERGENI

Il prodotto non contiene allergeni ai sensi del Reg. UE n°1169/11 (allegato II).

GESTIONE DELLA RINTRACCIABILITÀ

Conforme a quanto richiesto dal Reg. 178/2002/CE e dalle successive disposizioni attuative e sanzionatorie. La rintracciabilità è gestita mediante individuazione del prodotto associando "nome prodotto" a "lotto di produzione".

INDICAZIONI PER IL CORRETTO CONSUMO

Consumare mediante il taglio in fette dello spessore di circa 2-3mm, previa eliminazione del budello. Consumare qualche minuto dopo l'affettatura, al fine di favorire la liberazione di profumi caratteristici.

Si consiglia un uso limitato da parte di persone che seguono diete ipocaloriche o per individui sofferenti di ipertensione, data la presenza di acidi grassi saturi e di quantità sensibili di sale.

Non esistono limitazioni all'uso da parte di categorie sensibili alla presenza di sostanze allergeniche (come definite dalla normativa vigente), poiché né nel prodotto, né nelle materie prime utilizzate, sono presenti tali sostanze.

Il prodotto non contiene OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

ABBINAMENTI

Apprezzabile come fuoripasto (come stuzzichini o in panino), come aperitivo, negli antipasti o come secondo eventualmente abbinato a formaggi.

Abbinabile con bianchi frizzanti (metodi classici, metodi charmat, Prosecco, Pinot nero vinificato in bianco, Chardonnay, Riesling, Malvasia secca) e rossi frizzanti (Lambrusco, Gutturnio, Bonarda, Malvasia nera delle Puglie, Barbera).

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	SALAME DELL'ARTISTA
CONFEZIONAMENTO	Sfuso in cartoni o sacchi idonei al contatto con alimenti. Sottovuoto, intero o porzionato, mediante utilizzo di sacchetti per uso alimentare
CODICE EAN	Prefisso GS1: 80 Codice produttore: 3288026 Codice prodotto Salame dell' Artista: 2292390
CODICE ARTICOLO	Salame dell' Artista: 9239 Salame dell'Artista ½ s/v: 9297

ASPETTI DI SICUREZZA

Il prodotto non presenta caratteristiche che determinino la necessità di redigere la scheda di sicurezza.