

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Data ultima revisione: 30/03/2020



Tipologia prodotto

Product type / Typologie de produit / Produktart

Salame crudo di puro suino

Raw salami / Saucisson pur porc / Schweinefleisch salami

Codice





Code / Code / Coding

1977

Codice EAN

EAN code / Code EAN / EAN-Code

2635299

Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Zutaten
carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, vino Barolo (0.40%), Antiossidante: E300, Conservanti: E252, E250.	pork, salt, dextrose, spices, natural flavourings, Barolo wine (0.40%), Antioxidants: E300, Preservatives: E252, E250.	viande de porc, sel, dextrose, épices, arômes naturels, Vin Barolo (0.40%), Antioxi-dant: E300, Conservateurs: E252, E250.	Schweinefleisch, Salz, Traubenzucker, Gewürze, natürliche Aromen, Barolo Wein (0.40%), Antioxidationsmittel: E300, Konservierungsstoffe: E252, E250.
Budello naturale / Calibro no / 55	Natural Gut / Caliber no / 55	Boyau naturel/ Calibre no / 55	Hülle Naturdärme / Kaliber nein / 55
Grana Media	Grainsize Medium ground	Hachage Moyen	Körnung Mittel
Carne Suina selezionata / provenienza UE	Meat Selected pork meat / from EU	Viande porc sélectionné / en provenance de UE	Fleisch Schweinefleisch ausgewählt / aus EU
Stagionatura media 22 giorni	Maturation (medium) 22 days	Maturation moyenne 22 jours	Reifezeit durchschnitt 22 Tage
Caratteristiche organolettiche Sapore dolce, non salato, profumo intenso grazie alle spezie cotte nel vino Barolo	Organoleptic properties Taste sweet, not salty, intense smell due spices cooked in Barolo wine	Propriétés organoleptiques Saveur douce, pas salée, parfum intense due aux épices cuits au Barolo	Organoleptischen Geschmack süß, nicht salzig, intensiver Duft durch Gewürze in Barolo Wein gekocht
Prodotto e confezionato da	Produced and packaged by	Produit et confectionné par	Produziert und verpackt von
			
Altre indicazioni in etichetta	Additional information on the label	Des informations supplémentaires sur l'étiquette	Zusätzliche Angaben auf dem Etikett
Budello non edibile Prodotto confezionato sotto vuoto Non consumare il prodotto qualora la confezione presentasse forature e rotture accidentali	Gut inedible Product vacuum-packed Do not consume the product if the packaging is damaged	Boyau non comestible Conditionné sous vide Ne pas consommer le produit si l'emballage est endommagé	Nicht essbare Wursthülle Vakuumverpackte Produkt Nicht konsumierbar, wenn die Verpackung beschädigt ist
Destinazione d'uso	Intended use	Utilisation finale	Bestimmungsgemäßer Gebrauch
Da vendere a peso	Sold by weight	Vendu au poids	Verkauf per Gewicht

Dichiarazione allergeni e OGM

Declarations of allergens and GMO / Déclaration des substances allergènes et OGM / Deklaration Allergene und GVO

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati / Cereales contenant du gluten / Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	N
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Shellfish and shellfish products / Crustacés et produits conchylicoles à badigeonner / Krebsiere und Krebszerzeugnisse	N
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg products / Oeufs et à base d'oeuf / Eier und -erzeugnisse	N
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and fish products / Poisson et produits dérivés du poisson / Fisch und -erzeugnisse	N
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut products / Arachides et produits à base d'arachide / Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	N
Soia e prodotti a base di soia / Soybean and soybean products / Soja et produits dérivés du soja / Soja und daraus gewonnene Produkte	N
Latte e prodotti a base di latte / Milk and milk products / Lait et produits à base de lait / Milch und -erzeugnisse	N
Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coque / Schalenfrüchte	N
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and celery products / Céleri et produits à base de céleri / Sellerie und -erzeugnisse	N
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and mustard products / Moutarde et produits à base de moutarde / Senf und -erzeugnisse	N
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and sesame seeds products / Graines de sésame et des produits fabriqués à partir de graines de sésame / Sesam und sesamhaltige Produkte	N
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg. O 10 mg/l (come SO2) / Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg. or 10 mg/l / Dioxyde de soufre et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg. Ou 10 mg/l / Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l	N
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupine and lupine products / Lupinet/ produits à base de lupin / Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	N
Molluschi e prodotti a base di mollusco / Mollusks and mollusks products / Crustacés et mollusques / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	N
OGM / GMO / OGM / GVO	N

Y= presente / present / présence / dieses N=assente / absent / absence / abwesend CC= assente ma presente in stabilimento / absent but present in factory / absent, mais présent dans les installations / fehlt aber in der Pflanze vorhanden ist

Caratteristiche microbiologiche e chimiche

Microbiological and chemical characteristics / Caractéristiques chimiques et microbiologiques / Bakteriologischen und chemischen Merkmale

Listeria monocytogenes	<10 UFC/g.
Salmonella spp	Assente in 25 g.
Escherichia coli	<500 UFC/g.
Stafilococchi coagulasi positivi	<100 UFC/g.
a _w	<0.92

Valori nutrizionali medi per 100 g.

Average nutritional values per 100 g / Déclaration nutritionnelle moyennes pour 100 g. / Durchschnittliche Nährwerte je 100 g.

Valore energetico/ Energy / Énergie / Energie	335 kcal / 1393 kJ
Grassi/ Fat /Graisses/ Fett	23,8 g.
di cui / of which / dont / davon	
-acidi grassi saturi/saturates / acides gras saturés / gesättigte fettsäuren	8,6 g.
Carboidrati / carbohydrate / glucides / Kohlenhydrate	0,5 g.
di cui / of which: / dont/ davon	
-zuccheri / sugars / sucres / zucker	<0,5 g.
Proteine / protein / protéines / Eiweiß	29,6 g.
Sale / salt / sel / salz	3,9 g.

Formati disponibili / Available formats / Formats disponibles / Verfügbaren Formate

Codice <i>Code</i> <i>Code</i> <i>Coding</i>	Codice EAN <i>EAN Code</i> <i>Code EAN</i> <i>EAN-Code</i>	Descrizione <i>Description</i> <i>Description</i> <i>Warenbezeichnung</i>	Unità di vendita <i>Sales unit</i> <i>Unité de vente</i> <i>Verkaufseinheit</i>	Peso <i>Size</i> <i>Poids</i> <i>Stückgröße</i>	Vita prodotto <i>Shelf life</i> <i>Vie du produit</i> <i>Haltbarkeit</i>	Modalità di conservazione <i>Storage</i> <i>Conserver à</i> <i>Lagerungshinweise</i>
1977	2635299	AL BAROLO Tagliati per il Gusto	Pezzi Single piece Pièce à l'unité Einzelnes Stück	280 gr. circa About 280 gr. 280 gr. Environ 280 gr. Ca.	4 mesi 4 months 4 mois 4 Monate	Conservare a max 7°C Recommended storage temperature max 7°C Conserver à max 7°C Unter + 7°C

Imballo / Packagin / Emballage / Verpackung

(Pallettizzazione valida solo per spedizioni in Italia)

Codice <i>Code</i> <i>Code</i> <i>Coding</i>	Tipo di imballo <i>Packagin</i> <i>Emballage</i> <i>Verpackung</i>	Unità di vendita per imballo <i>Sales unit for package</i> <i>Unité de vende pour carton</i> <i>Verkaufseinheiten pro Karton</i>	Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i> <i>Gewicht</i>	Dimensioni <i>Size</i> <i>Dimension</i> <i>Größe</i>	Pallet <i>Pallet</i> <i>Palette</i> <i>Palette</i>	Cartoni per strato <i>Boxes per layer</i> <i>Boîtes par couche</i> <i>Kartons pro Schicht</i>	Strati per pallet <i>Layers per pallet</i> <i>Couches par palette</i> <i>Lagen pro Palette</i>	Cartoni per pallet <i>Boxes per pallet</i> <i>Boîtes par palette</i> <i>Kartons pro Palette</i>	Modalità di trasporto <i>Transport modalities</i> <i>Modalités de transport</i> <i>Transportmodalitäten</i>
1977	Cartone tipo 1	5 Kg.	5 kg. circa about 5 kg. 5 kg. environ 5 Kg. ca.	33x26 x18h cm.	EUR	11	5	55	Refrigerato Refrigerated Réfrigéré Kühltransport
1977	Cartone tipo 2	10 Kg.	10 kg. circa about 10 Kg. 10 kg. environ 10 kg. ca.	54x33 x20h cm.	EUR	5	5	25	Refrigerato Refrigerated Réfrigéré Kühltransport