



Salumificio Pezzi Srl

Zona Industriale Gerbolina – Via G.Rossa,17
46019 VIADANA (MN)
Tel. 0375 785862
Fax 0375 785864

SALAME STAGIONATO in budello gentile

DENOMINAZIONE LEGALE	Salame stagionato di puro suino																											
CODICE PRODOTTO	21																											
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	SALUMIFICIO PEZZI SRL Zona Industriale Gerbolina – Via G.Rossa, 17 46019 Viadana Mn – IT 1173 L CE info@salumificiopezzi.it																											
CARATTERISTICHE	Salame dal gusto morbido e delicato caratterizzato dalla dolcezza e dall'assenza di aglio. Budello naturale (budello gentile suino) legato a mano. Senza aggiunta di colture starter.																											
PEZZATURA	Da 0,60/ 0,70 Kg a 1,00 Kg circa																											
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, spezie, aromi; antiossidante: E 300; conservante: E252.																											
ORIGINE CARNI	Carni provenienti da suini nati, allevati e macellati in Italia.																											
LAVORAZIONE	Il salame stagionato viene prodotto utilizzando esclusivamente carni fresche di prima scelta di suini nostrani. L'impasto ottenuto, con aggiunta di vino Lambrusco, viene poi insaccato in budelli naturali.																											
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	<table><tr><td>Energia</td><td>346</td><td>Kcal</td></tr><tr><td></td><td>1440</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>23,8</td><td>g</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>9,2</td><td>g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>1,1</td><td>g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td><1,0</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibra alimentare</td><td><1,0</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>31,8</td><td>g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>5,82</td><td>g</td></tr></table> <p>Valori medi per 100g di prodotto</p>	Energia	346	Kcal		1440	kJ	Grassi	23,8	g	di cui acidi grassi saturi	9,2	g	Carboidrati	1,1	g	di cui zuccheri	<1,0	g	Fibra alimentare	<1,0	g	Proteine	31,8	g	Sale	5,82	g
Energia	346	Kcal																										
	1440	kJ																										
Grassi	23,8	g																										
di cui acidi grassi saturi	9,2	g																										
Carboidrati	1,1	g																										
di cui zuccheri	<1,0	g																										
Fibra alimentare	<1,0	g																										
Proteine	31,8	g																										
Sale	5,82	g																										
CONFEZIONAMENTO	I salami stagionati sono posizionati in cartoni o cassette, in numero variabile in relazione all'ordine o direttamente spediti appesi su giostre. Eventuale presenza di fascetta grafica a marchio sul singolo salame.																											
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Il salame stagionato può essere conservato in frigorifero oppure a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto (T°C tra 16-18°C, U.R 75% circa) fino ad una stagionatura massima di 90-100 giorni. Non conservare esposto a fonti di calore. La conservazione in ambiente troppo umido e poco areato potrebbe determinare la proliferazione di naturali muffe superficiali sul budello eventualmente da eliminare mediante spazzolatura. Una volta tagliato conservare il salame in frigorifero, proteggendo la superficie di taglio con pellicola alimentare trasparente disposta ben adesa alla fetta.																											
TRACCIABILITA'	Data di produzione riportata sul sigillo di ogni singolo salame.																											
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto read to eat, che può essere consumato da tutta la popolazione con eccezione per lattanti e soggetti a rischio (es: donne in gravidanza).																											
DICHIARAZIONE OGM	Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivanti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con il Reg (CE) 1829/03 e Reg (CE) 1830/03.																											



Salumificio Pezzi Srl

Zona Industriale Gerbolina – Via G.Rossa,17
46019 VIADANA (MN)
Tel. 0375 785862
Fax 0375 785864

SALAME STAGIONATO in budello gentile

DICHIARAZIONE ALLERGENI

In conformità al Reg (UE) N. 1169/2011 e s.m.i. si dichiara che il prodotto non contiene allergeni e non subisce cross contamination da allergeni.

SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	PRESENTE NEL PRODOTTO (SI-NO)	PRESENTE IN STABILIMENTO (SI-NO)	PRESENZA NEL PRODOTTO PER CONTAMINAZIONE CROCIATA (SI-NO)
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	NO	NO
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO	NO
Sedano e prodotti derivati	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO ₂	NO	SI (vino, aglio)	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO	NO