



Salumificio Pezzi Srl

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

SALAME STAGIONATO CERATO 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, ricoperto da uno strato di cera d'api. La ceratura è una tecnica di conservazione naturale, già usata nell'antichità per mantenere a lungo i salumi. Ha la caratteristica di essere impermeabile ma traspirante, permettendo così di affinare il gusto col tempo e di conservare il salame anche per un anno, senza particolari accorgimenti. 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. L'inceratura viene effettuata da una ditta esterna specializzata, che ha brevettato la procedura. La cera d'api è un rivestimento idoneo all'uso alimentare, non edibile.																											
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 un anno. Non conservare esposto a fonti di calore. 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 ready to eat, che può essere consumato da tutta la popolazione con eccezione per lattanti e soggetti a rischio (es: donne in gravidanza).																											



Salumificio Pezzi Srl

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

SALAME STAGIONATO CERATO in budello gentile

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.			
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