

	<b>MO 06/01</b>	SEZ 4
	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>	Edizione 3 Data 03/01/2025

<b>SALAME FATTORIA – SALAME FATTORIA</b>	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION	Prodotto carneo salato costituito da carne trita di suino insaccata in budello e stagionato per circa 30 giorni / <i>Salted meat product prepared with pork's meat, stuffed into casing and aged.</i>
Ordine ponderale decrescente ingredienti INGREDIENTS LIST (as on the label)	Carne di suino (Origine: Italia / UE), sale, vino bianco, pepe, spezie, Antiossidante: E301, Conservanti: E250, E252. <i>Pork's meat (Origin: Italy/UE), salt, white wine, pepper, spices, antioxidant: E301, preservatives: E250, E252.</i>
ORIGINE CARNE / ORIGIN OF MEAT	ITALIA O UE. Indicato in etichetta per ogni lotto <i>Italy or EU. See label</i>
MATERIALI ACCESSORI / ADDITIONAL MATERIAL	Budello non edibile, busta per sottovuoto, carta <i>Not edible skin, vacuum packaging, paper</i>
ALLERGENI (allegato II Reg. 1169/2011) / ALLERGENS	ASSENTI / ABSENT NON CONTIENE GLUTINE / GLUTEN FREE
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / CONDITION OF CONSERVATION	Stagionato: Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. <i>Storage in a cool and dry place, away from source of heat</i>
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / PACKAGING	Con la pelle, dimezzato, sottovuoto, avvolto in carta <i>With skin, halved, vacuum bag, paper.</i>
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (al solo scopo di garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto) / BEST BEFORE END	Sottovuoto: 120 giorni <i>Under-vacuum: 120 days</i>
Istruzioni per l'uso /USE	Aprire la confezione qualche minuto prima di consumare il prodotto. Da consumarsi affettato, dopo aver rimosso la pelle. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Tenere lontano da fonti di calore. Una volta aperto, conservare in frigorifero. <i>Open the package a few minutes before consumption, remove skin before slicing. Store away from heat source. Once opened store refrigerated.</i>
ETICHETTATURA /LABELLING	Il prodotto è etichettato in conformità alla normativa vigente nazionale e comunitaria, in particolare al Regolamento 1169/2011 relativo alle informazioni per il consumatore. <i>The product is labelled in accordance with the EU Regulation 1169/2011.</i>
CARATTERI FISICI ED ORGANOLETTICI /PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
PESO/WEIGHT	230 g
LUNGHEZZA/LENGHT	23/27 cm
CALIBRO/DIAMETER	4/5 cm
COLORE/COLOUR	Rosso vivo / Bright red
GRANA/GRAIN	Media / Medium
CONSISTENZA/TEXTURE	Morbida / Soft
SAPORE/FLAVOUR	Dolce /Sweet
AROMA/FRAGRANCE	Dolce /Sweet

	<b>MO 06/01</b>	SEZ 4
	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>	Edizione 3 Data 03/01/2025

### Caratteristiche Chimico – Fisiche / Chemical and physical characteristics

Parametro / Parameter	Unità di misura / Unit of measure	Valori Standard / Range of acceptance
Umidità / Humidity	%	30÷38
Sale (NaCl) / Salt	%	2,90÷3,70
Proteine / Protein	%	28÷30
Grasso / Lipides	%	28÷34
Nitriti e Nitrati / Nitrates and nitrites	mg/Kg	< 150
aw	unità di aw	≤ 0,92
pH	unità di pH	> 5,30
Collagene / Collagen	%	2,30÷2,80

### Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological characteristics

Parametro / Parameter	Unità di misura / Unit of measure	Valori Standard / Range of acceptance
Staphylococcus coag. +	u.f.c./g	< 1000
Salmonella	assenza/presenza in 25 g / Absence in 25 g	Assente / Absent
Listeria monocytogenes	u.f.c./g	< 100

### Valori Nutrizionali medi (riferiti a 100 g di prodotto stagionato) / Nutritional value (100 g of cured salami)

Parametro / Parameter	Unità di misura / Unit of measure	Valori Standard / Range of acceptance
Energia / Energy	1660/440	kJ/ kcal
Grassi / Fat	32	g
di cui acidi grassi saturi / of which satures	13	g
Carboidrati / Carbohydrates	0,0	g
di cui zuccheri / of which sugars	0,0	g
Proteine / Proteins	28	g
Sale / Salt	3,8	g

### Informazioni imballaggio / Packaging information

Componente /Pack	Codice/Code	Famiglia/Type	Smaltimento / Tipo di raccolta/ Waste
Confezione esterna/Paper	PAP 22	Carta/Paper	Differenziata/ Separate collection
Busta plastica/vacuum pack	Other 7	Plastica /Plastic	Differenziata/ Separate collection

	MO 06/01	SEZ 4 Edizione 3 Data 03/01/2025
	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>	

Imballo/ Master Carton	N. confezioni/ N. sale unit	Dimensioni/ Measure	Materiale / Material
Cartone/Carton	20	40 x 24 x 18 cm	PAP20 – Cartone Cardboard
Pallettizzazione/ Pallet	10 cartoni/strato – cartons/layer 5 strati/pallet 50 cartoni /pallet – cartons/pallet	80 x 120 x 105 cm	FOR50 – Legno / Wood Other 7 - Film estensibile /Wrap

