
	<b>MO 06/01</b>	SEZ 4
	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>	Edizione 2 Data 01/21

### SALAME FIORETTO

<b>BRAND</b>	<b>FIORETTO – LA FATTORIA DI PARMA</b>
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION</b>	Prodotto carneo salato costituito da carne trita di suino insaccata in budello naturale e stagionata secondo la tradizione emiliano per circa 6 settimane / Salted meat product prepared with pork's meat, stuffed into natural casing and aged according to the Emilian tradition .
<b>INGREDIENTI / INGREDIENTS</b>	Carne di suino, sale, vino bianco Pork's meat, salt, white wine
<b>AROMI e SPEZIE / HERBS AND SPICES</b>	Spezie (Aglione e Pepe) / Spices (garlic and pepper)
<b>ANTIOSSIDANTE / ANTIOXIDANTS</b>	Sodio Ascorbato (E301) / Sodium ascorbate (E301)
<b>ADDITIVI (conservanti) / PRESERVATIVES</b>	Potassio nitrato (E252), Sodio Nitrito (E250) Potassium nitrate (E252), sodium nitrite (E250)
Ordine ponderale decrescente ingredienti <b>INGREDIENTS LIST (as on the label)</b>	Carne suina, sale, vino bianco, spezie, Antiossidante: E301, Conservanti: E250, E252. Pork's meat, salt, white wine, spices, antioxidant: E301, preservatives: E250, E252.
<b>ORIGINE CARNE / ORIGIN OF MEAT</b>	100% ITALIANO / Italy
<b>MATERIALI ACCESSORI / ADDITIONAL MATERIAL</b>	Budello naturale, corda rossa Natural gut, red string
<b>ALLERGENI (allegato II Reg. 1169/2011) / ALLERGENS</b>	ASSENTI - NON CONTIENE GLUTINE – NON CONTIENE LATTOSI ABSENT – GLUTEN FREE – LACTOSE FREE
<b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / CONDITION OF CONSERVATION</b>	Stagionato: In luogo fresco ed asciutto Storage in a cool and dry place
<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / PACKAGING</b>	Intero con pelle / Con pelle sottovuoto, anche con astuccio in cartoncino, se richiesto With skin entire unpacked / With skin under-vacuum, available also in cardboard box, if required
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b> (al solo scopo di garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto) / <b>BEST BEFORE END</b>	90 giorni se sfuso / sottovuoto 4 mesi 90 days unpacked / under-vacuum: 4 months
<b>Istruzioni per l'uso /USE</b>	Da consumarsi tal quale affettato. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Tenere lontano da fonti di calore. Una volta tagliato, conservare in frigorifero. Open the package a few minutes before consumption, ready to slice. Store away from heat source. Once sliced store refrigerated.
<b>ETICHETTATURA /LABELLING</b>	L'etichetta riporta il Bollo CEE dello stabilimento di produzione (IT1985/L CE), il lotto di produzione, l'elenco degli ingredienti in ordine ponderale decrescente, il TMC, i valori nutrizionali, l'origine della materia prima, i riferimenti dello stabilimento The label shows: CE authorization, lot number, ingredient list, best before end date, nutritional values, origin, address of producer
<b>CARATTERI FISICI ED ORGANOLETTICI /PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>	
<b>PESO/WEIGHT</b>	340 - 400 g
<b>LUNGHEZZA/LENGHT</b>	20/25 cm
<b>CALIBRO/DIAMETER</b>	5/6 cm
<b>COLORE/COLOUR</b>	Rosso vivo / Bright red
<b>GRANA/GRAIN</b>	Media / Medium
<b>CONSISTENZA/TEXTURE</b>	Morbida / Soft
<b>SAPORE/FLAVOUR</b>	Dolce / Sweet
<b>AROMA/FRAGRANCE</b>	Dolce delicato e tipico / Sweet delicate and typical

	<b>MO 06/01</b>	SEZ 4
	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>	Edizione 2 Data 01/21

**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÷4,50
Proteine / Protein	%	28÷30
Grasso / Lipides	%	31÷35
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	1687/403	kJ/ kcal
Grassi / Fat	32	g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	12	g
Carboidrati / Carbohydrates	0	g
di cui zuccheri / of which sugars	0	g
Proteine / Proteins	29	g
Sale / Salt	4,0	g