

	<b>SCHEDA TECNICA SALAME DI FELINO P.S. Confezione 1 pz.</b>	REV.2 DEL  01/03/08  Pagina 1 di 3
---	--	--

### CARATTERISTICHE GENERALI, ORGANOLETTICHE E MORFOLOGICHE

Denominazione	Salame di Felino puro suino
Taglio anatomico utilizzato	<b>Trito di banco:</b> taglio magro situato tra la spalla ed il carrè, aderente al lardo. <b>Trito di pancetta:</b> rifilatura magra costituita dai fasci muscolari del pellicciaio del tronco, dal muscolo dentato ventrale del torace, dal muscolo obliquo esterno, dai muscoli trasverso e retto dell'addome
Provenienza della carne	Italia
Tipo di budello	Naturale
<b>Ingredienti</b>	<b>Carne di suino, sale, aromi naturali e spezie. Conservanti: E 252, E 250.</b>
Stato superficiale del prodotto	Il prodotto si presenta in budello naturale
Aspetto esterno	Cilindrico, con un'estremità più grossa dell'altra.
Colore esterno	Bianco-grigiastro, leggermente pulverulento
Consistenza	Compatta
Legatura	Presente
Aspetto interno	Fetta compatta al taglio, grana uniforme
Colore interno	Magro di colore rosso rubino. Grasso bianco, non rancido
Odore	Tipico, stagionato, delicato
Sapore	Delicato, non salato, stagionato
Dimensioni	<input type="checkbox"/> Lunghezza: 380/420 mm <input type="checkbox"/> Ø 45/55 mm
Peso	Kg. 0,5/0,7
Codice	10103
Marca	Aeroplano
Unità di misura	Kg
Stagionatura	Minimo 30 giorni
Calo peso	Minimo 33%
TMC	120 giorni
Allergeni ed OGM	Il prodotto non contiene allergeni ed ingredienti o materie prime derivate da Organismi Geneticamente Modificati
Riferimenti normativi	Reg. 852/2004, Reg.853/2004, Reg. 178/02, Reg. 2073/2005, Dir. 89/2003, Reg. 1829/2003, Reg. 1830/2003, DPR 777/1982, DM 21/03/1973 e succ. modifiche

REV.	DATA	MODIFICA	EMESSO	VERIFICATO	APPROVATO
2	01/03/08	Revisione parametri chimici, microbiologici e nutrizionali	RAQ	RAQ	PRES
1	01/12/05	Revisione parametri chimici, microbiologici e nutrizionali	RAQ	RAQ	PRES
0	01/09/05	I emissione	RAQ	RAQ	PRES

	<b>SCHEMA TECNICA SALAME DI FELINO P.S. Confezione 1 pz.</b>	REV.2 DEL  01/03/08  Pagina 2 di 3
---	--	--

#### IMBALLO

<i>Imballo primario</i>	
-tipologia di imballo primario	Scatola da 1 salame
- dimensioni dell'imballo primario	mm 70x500x70
- n° pezzi per imballo primario	1
<i>Imballo secondario</i>	
- tipologia di imballo secondario	Cartone tipo kg. 15 basso
-dimensioni imballo secondario	mm 535x315x170
- pezzi per imballo secondario	8 scatole x cartone
<i>Pallet</i>	
-tipologia pallet	Eur - Epal
-dimensioni pallet	Mm 1200x800
- n° cartoni per ripiano	5
- n° ripiani per pallet completo	5
- n° cartoni per pallet completo	25
- peso medio pallet completo	Kg 150 circa

#### ANALISI E VALUTAZIONI CHIMICHE

Caratteristiche	Valore medio	Tolleranza
% Umidità	35,0 %	± 6 %
% Proteine	30,0 %	± 6 %
% Grassi	30,0 %	± 6 %
% Sale (NaCl)	4,5 %	± 1,5 %
Nitrati (mg/kg)	entro i limiti di legge	
Nitriti (mg/kg)	entro i limiti di legge	
Aw	0,89	± 0,03
pH	5,9	± 0,3

#### ANALISI MICROBIOLOGICHE

Caratteristiche	Valore max
CMT/g	< 10 <sup>9</sup>
Coliformi totali/g	< 10
Stafilococchi coagulasi positivi /g	< 10 <sup>3</sup>
Clostridi solfito riduttori/g	< 10
Lattobacilli/g	>10 <sup>5</sup>
Salmonella	Assente in 25 gr
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr

	<b>SCHEMA TECNICA SALAME DI FELINO P.S. Confezione 1 pz.</b>	REV.2 DEL  01/03/08  Pagina 3 di 3
---	--	--

**MODALITA' DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE**

Caratteristiche	
Modalità di trasporto	Veicolo refrigerato
Temperatura di trasporto	Min.0°C., Max 7° C.
Modalità di conservazione	Conservare al fresco

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**

<i>Criteria</i>	<i>Valori</i>	<i>Criteria</i>	<i>Valori</i>
- valori nutrizionali (medi in g/100 g)	% Proteine: 30%	- valori energetici (medi in g/100 g)	Kcal: 390
	% Lipidi: 30%		KJ: 1620

**NOTA BENE: TUTTE LE CARATTERISTICHE SI RIFERISCONO AL PRODOTTO STAGIONATO.**

Felino,

Filippo Savani  
Responsabile Assicurazione Qualità