

	SCHEMA TECNICA SALAME DI FELINO P.S. “GIGANTE”	REV.4 DEL 01/03/08 Pagina 1 di 4
---	---	--

CARATTERISTICHE GENERALI, ORGANOLETTICHE E MORFOLOGICHE

Denominazione	Salame di Felino puro suino
Taglio anatomico utilizzato	Trito di banco: taglio magro situato tra la spalla ed il carrè, aderente al lardo. Trito di pancetta: rifilatura magra costituita dai fasci muscolari del pellicciaio del tronco, dal muscolo dentato ventrale del torace, dal muscolo obliquo esterno, dai muscoli traverso e retto dell'addome
Provenienza della carne	Italia
Tipo di budello	Naturale
Ingredienti	Carne di suino, sale, aromi naturali e spezie. Conservanti: E 252, E 250.
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. Viene legato a mano con un'unica corda
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: 1150/1250 mm <input type="checkbox"/> Ø 50/70 mm
Peso	Kg. 3,0/4,0
Codice	10105
Marca	Aeroplano
Unità di misura	Kg
Stagionatura	Minimo 40 giorni
Calo peso	Minimo 33%
TMC	120 giorni
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
4	01/03/08	Revisione parametri chimici, microbiologici e nutrizionali	RAQ	RAQ	PRES
3	01/12/05	Revisione parametri chimici, microbiologici e nutrizionali	RAQ	RAQ	PRES
2	01/02/05	Revisione generale	RAQ	RAQ	PRES
1	24/10/02	Revisione parametri chimici e microbiologici	RAQ	RAQ	PRES
0	01/01/02	I emissione	RAQ	RAQ	PRES

	SCHEDA TECNICA SALAME DI FELINO P.S. “GIGANTE”	REV.4 DEL 01/03/08 Pagina 2 di 4
---	---	--

IMBALLO

<i>Imballo primario</i>	
-tipologia di imballo primario	Carta vegetale gr.42
- dimensioni dell'imballo primario	mm 500x750
- n° pezzi per imballo primario	1
<i>Imballo secondario</i>	
- tipologia di imballo secondario	Cartone tipo 1 Salame Gigante/3 Salami Giganti
-dimensioni imballo secondario	mm 1210x110x98-1210x170x98
- pezzi per imballo secondario	1
<i>Pallet</i>	
-tipologia pallet	Eur - Epal
-dimensioni pallet	Mm 1200x800
- n° cartoni per ripiano	8
- n° ripiani per pallet completo	5
- n° cartoni per pallet completo	40
- peso medio pallet completo	Kg 200 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 ⁹
Coliformi totali/g	< 10
Stafilococchi coagulasi positivi /g	< 10 ³
Clostridi solfito riduttori/g	< 10
Lattobacilli/g	>10 ⁵
Salmonella	Assente in 25 gr
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr

	SCHEMA TECNICA SALAME DI FELINO P.S. “GIGANTE”	REV.4 DEL 01/03/08 Pagina 3 di 4
---	---	--

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	% Proteine: 30%	- valori energetici	Kcal: 390
(medi in g/100 g)	% Lipidi: 30%	(medi in g/100 g)	KJ: 1620

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

Felino, 18/05/06

Filippo Savani
Responsabile Assicurazione Qualità

	<p>SCHEDA TECNICA SALAME DI FELINO P.S. “GIGANTE”</p>	<p>REV.2 DEL 01/02/05 Pagina 4 di 4</p>
---	--	---

CENNI STORICI.

Il salame di Felino è un salume tradizionale, tipico della provincia di Parma in cui è ubicato il Comune di Felino da cui trae la denominazione.

Prodotto fin dal medioevo, lo troviamo raffigurato in una decorazione interna del Battistero di Parma che risale al XII° secolo. Ottocento anni fa, quindi, un salame di Felino, non solo era già noto, ma tanto celebre da poter essere rappresentato all'interno del Battistero di Parma.

Ma le testimonianze non si fermano a questa raffigurazione.

Le cronache ci raccontano, che sulla tavola dei duchi di Parma (Farnese e Borbone) era un prodotto che non mancava mai ed anzi era apprezzato più dello stesso prosciutto di Parma e pagato a prezzi ben più cari.

Ci si potrebbe chiedere quali circostanze abbiano portato alla nascita, proprio a Felino e nei comuni limitrofi, di questo salame. Prima di tutto qui si allevavano maiali fin dall'epoca etrusca, poi, in tempi più recenti, le stesse istituzioni si preoccuparono di regolamentare la suinicoltura.

Poi in zona erano presenti boschi di querce, dai quali trarre nutrimento per i suini. In seguito si ebbe una stretta integrazione con la produzione del formaggio Parmigiano con l'uso del siero di latte come integratore di una dieta di sole ghiande.

In zona erano poi presenti miniere di sale, tant'è che nella provincia di Parma è sconosciuta la tecnica dell'affumicatura.

La zona di Felino, presentava condizioni climatiche ideali per la stagionatura di questo pregiato insaccato.

Infatti, il paese è situato in zona pedemontana, allo sbocco di una valle e costeggiato dal letto del torrente Baganza che fa da drenaggio, in una zona cioè in cui ad una maggiore costanza di temperatura fa riscontro un particolare adeguato grado di ventilazione e di umidità, atto a facilitare il processo di maturazione del salame.

Non casuale è poi il fatto, universalmente noto, che nella provincia di Parma si trovino altri capolavori gastronomici: prosciutto di Parma, culatello di Zibello, Spalla cotta di San Secondo, Parmigiano Reggiano.

Parte integrante della storia di questo glorioso prodotto della salumeria Italiana è la Salumi Boschi Fratelli S.p.A., che lo produce, nel pieno rispetto delle tradizioni e dell'antica ricetta gelosamente custodita, fin dal 1860 nella sua storica sede di Felino.

	<p style="text-align: center;">PROCESSO PRODUTTIVO SALAME FELINO P.S.</p>	<p style="text-align: center;">REV.0 DEL 13/12/04</p>
---	--	---

DEFINIZIONE.

Salame risultante dall'impasto di carne di suini pesanti (peso medio in partita non inferiore a 130 kg) nati, allevati e macellati in Italia, che non ha subito processi di congelamento, costituito da frazioni muscolari ed adipose selezionate (trito di banco, di pancetta e di prosciutto). Si presenta di forma cilindrica, con estremità più grossa dell'altra e con la superficie esterna di colore bianco-grigiastra.

PREPARAZIONE.

La preparazione del salame di Felino deve essere effettuata con la macinatura in tritacarne (stampi con fori di 6-8 mm) e l'impastatura accurata di tutti gli ingredienti.

Il salame di Felino deve essere insaccato in un budello naturale suino (culare o gentile o filzetta).

La legatura si effettua rigorosamente a mano con spago, con corda unica a passi radi ed appeso con la stessa.

ASCIUGATURA E STAGIONATURA.

Si parte con l'asciugamento, durante il quale si ha un'accentuata disidratazione.

L'asciugamento è condotto a circa 22°C e dura circa una settimana.

Di seguito ha inizio la stagionatura vera e propria.

Questa viene condotta in locali ad una temperatura compresa tra 13°-16°C. per non meno di tre settimane. Lo scopo di questa fase è favorire l'evolversi di fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali, al fine di ottenere un prodotto salubre e con caratteristiche organolettiche tipiche.