

**SCHEDA TECNICA****SALAME CAMPAGNOLO****FUMAGALLI**Rev. 00
del 14/10/2022**PROCESSO PRODUTTIVO**

Preparato con carne selezionata di suino, macinata a grana grossa. L'impasto viene salato ed aromatizzato, nel rispetto della nostra ricetta di antica tradizione e successivamente insaccato. La lenta stagionatura, che avviene in stanze arieggiate con cura, conferisce al prodotto caratteristiche uniche.

Al termine della stagionatura il prodotto viene commercializzato al naturale o successivamente lavorato (confezionato, tranciato, affettato) all'interno di ambienti igienicamente controllati.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Suini italiani pesanti, nati, allevati, macellati e trasformati in Italia.

100% ITALIANO**SITO DI PRODUZIONE**Fumagalli Industria Alimentari S.p.A. – Via Briantea, 18 – Tavernerio (CO) - **CE IT 92L** (Produttore)Prosciuttificio S. Michele S.r.l - Via Cesare Sarti, 30 - Traversetolo (PR) - **CE IT N5U7E** (Affettatore e confezionatore)**INGREDIENTI**

Carne di suino, sale, vino, destrosio, spezie, antiossidanti: ascorbato di sodio e acido ascorbico, conservanti: nitrito di sodio e nitrito di sodio, aroma naturale.

ALLERGENI

ASSENTI [Allegato II del Regolamento UE n.1169/11]

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM)Il prodotto è conforme ai Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 *s.m.i.***RADIAZIONI IONIZZANTI**

Gli ingredienti costituenti il prodotto non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazioni ionizzanti

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (valori medi per 100 g)

Energia	1327 kJ – 319 kcal
Grassi	23 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	10 g
Carboidrati	< 0,5 g
<i>di cui zuccheri</i>	< 0,5 g
Proteine	28 g
Sale	3,5 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (ufc/g)

PARAMETRO	m	M
<i>Enterobacteriaceae</i>	$\leq 10^2$	$> 10^3$
Staphylococchi coagulasi positivi	≤ 20	$> 10^2$
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	$> 10^2$
Salmonella spp.	Assente in 25 g	

FUMAGALLI INDUSTRIA ALIMENTARI S.p.A.

Via Briantea, 18 – 22038 TAVERNERIO (CO)

www.fumagallisalumi.it

	SCHEMA TECNICA	FUMAGALLI Rev. 00 del 14/10/2022
	SALAME CAMPAGNOLO	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
---------------------------------------	--

ODORE	<i>Tipico dei prodotti stagionati a base di carne di suino</i>
SAPORE	<i>Tipico, gradevolmente dolce</i>
COLORE	<i>Rosso rubino uniforme con granuli di grasso bianco perlaceo</i>
CONSISTENZA	<i>Morbida alla masticazione</i>

NOTE PER IL CONSUMATORE	
--------------------------------	--

Adatto a tutte le categorie di consumatori SENZA GLUTINE [Reg. (UE) 828/2014] Metralab srl – LAB N° 0546L – MI 175 Rev.7-2022 SENZA LATTOSIO
--

**SCHEMA TECNICA****SALAME CAMPAGNOLO****FUMAGALLI**Rev. 00
del 14/10/2022**DESCRIZIONE PRODOTTO – INFORMAZIONI LOGISTICHE**

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE PRODOTTO	CODICE EAN PRODOTTO	CODICE EAN CARTONE	TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO	PESO UNITARIO (kg)	PEZZI per CARTONE	CARTONI per PIANO	NUMERO PIANI	TMC (giorni)	TMC RESIDUO alla CONSEGNA (giorni)	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE
56072	Salame Campagnolo affettato (stagionatura minima 50 giorni)	8002469560721	18002469560728	Atmosfera protettiva	0,09 (e)	10	15	9	75	60	Conservare ad una temperatura inferiore a +5°C

FUMAGALLI INDUSTRIA ALIMENTARI S.p.A.

Via Briantea, 18 – 22038 TAVERNERIO (CO)

www.fumagallisalumi.it