



## SCHEMA TECNICA

**COD. PROD: 704**

**ARTICOLO: SPIANATA ROMANA P.S.**

<b>STATUS LEGALE: INSACCATO STAGIONATO</b>				<b>COD. EAN – 248568</b>			
<b>INGREDIENTI:</b> Spalla, pancetta e lardello di suino origine Italia . Sale, Destrosio, Saccarosio. Aromi naturali e spezie: pepe, <b>aglio*</b> . Antiossidante: E 301 Conservanti: E 252 – E 250  *mg/kg di SO <sup>2</sup> calcolati inferiori a 10, tale allergene secondo Dir.CE 89/2003 e s.m. è da considerarsi assente				<b>IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA':</b> Il lotto viene definito in funzione delle partite di arrivo della materia prima e viene riportato lungo tutto il processo produttivo fino al prodotto finito garantendone la rintracciabilità.			
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b> Temperatura ottimale da + 13°C U.R. max 70%				<b>RIFERIMENTI NORMATIVI:</b> Reg. CE 2073/05                    D. Lgs. 109/92 e s.m. Reg. CE 852/04                    D. Lgs. 114/06 Reg. CE 178/02                    Reg. UE 1169/11 Direttiva CE 89/03 e s.m. Direttiva CE 142/06 e s. m.			
<b>SHELF LIFE:</b> 120 GG.				<b>CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI E FISICO-CHIMICHE:</b> Kj(*) : 1174                    Kcal (*) : 430 Grassi : 37.9 g di cui saturi : 12,6 g Carboidrati: 0.3 g di cui zuccheri : 0g Proteine : 22.6 g Sale : 2.7 g  (* riferite a gr. 100 di prodotto)			
<b>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE:</b> Peso medio : Kg 2.2 Salame di grosso calibro di forma schiacciata Macinatura fina con aggiunta di lardelli Gusto delicato Colore rosso e bianco dei lardelli Budello naturale (bondeana di bue)				<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:</b> Carica batterica tot.: 50.000 Ufc/ gr. Coliformi totali: <10 Ufc/ gr Coliformi fecali : <10 Ufc/ gr Stafilococchi coag. +: <10 Ufc/ gr Salmonelle: assenti in 25 g			
<b>Analisi eseguite presso laboratori accreditato</b>				<b>OGM:</b> Assenti <b>ALLERGENI:</b> Assenti			
<b>CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO:</b> Ogni pezzo è contrassegnato con etichetta adesiva e bollino plastificato riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Imballaggio in cartoni per alimenti.				<b>ISTRUZIONI PER IL CONSUMO:</b> Da consumarsi tal quale o secondo i gusti personali			
Logistica	Lunghezza mm	Larghezza mm	Altezza mm	Pallettizzazione	N° pz per cartone	N° pz per strato	N° pz per bancale
Cartone piccolo	600	300	260	N°4 imballi per strato	N°6	N°24	N° 96
Cartone grande	600	400	290	N°3 strati per bancale	N°10	N° 40	N°120

**SALCAST GESTIONIS s.r.l.**

**STABILIMENTO ED UFFICI:**

00044 Frascati RM - via Grotte Portella, 9

☎ 06 9409485 Fax 06 9409526

**SEDE SOCIALE:**

00144 Roma - via Padre G.A. Filippini 130

info@castellisalumi.it

[www.castellisalumi.it](http://www.castellisalumi.it)

Rev.2 del 26/03/14 pag.1 di 1