



ENTE CERTIFICATORE:
BIOAGRICERT S.r.l. – IT – BIO - 007
OPERATORE CONTROLLATO R14P

STP B013
Rev. 18 del 01.04.2019

SALAME CASERECCIO BIOLOGICO BIOVIDA P.S. AL TAGLIO

COD B013

RIFERIMENTO MERCEOLOGICO	INSACCATO CRUDO STAGIONATO
--------------------------	----------------------------

CARATTERISTICHE	SENZA DERIVATI DEL LATTE, SENZA GLUTINE. NON CONTIENE OGM AI SENSI DELLE DIRETTIVE CE 1829/2003 E 1830/2003. NON CONTIENE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE AI SENSI DELL'ALLEGATO II DEL REG. (UE) 1169/2011. PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO CERTIFICATO AI SENSI DELLA NORMA FSSC 22000.
-----------------	---

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto esclusivamente con carni magre selezionate di suini provenienti da agricoltura biologica e da noi direttamente trasformati, secondo le regole dell'antica scuola norcina. Questo ci consente di mantenere morbidezza nel tempo e tipicità di produzione. Insaccato in budello naturale collato. Budello non edibile.
--------------------------	---

INGREDIENTI	Carne di suino biologico, sale marino, zucchero di canna biologico, piante aromatiche biologiche. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio.
-------------	---

DESTINAZIONE D'USO	Piccola, media e grande distribuzione, ristorazione pubblica e collettiva. Tutte le categorie di consumatori. Indicato anche per soggetti con intolleranze ai derivati del latte e/o al glutine.
--------------------	--

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE – ROSSO RUBINO LA PARTE MAGRA, GRASSO BIANCO, NON RANCIDO SAPORE – TIPICO, STAGIONATO, NON SALATO CONSISTENZA – COMPATTA
--------------------------------	---

STAGIONATURA	IMBALLAGGIO SECONDARIO	CONSERVAZIONE E TRASPORTO
45/60 GIORNI DOPO LA FASE DI ASCIUGATURA	IN CARTONI CONTENENTI 4 PEZZI	A TEMPERATURA CONTROLLATA DA +0° C A +4°C

PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE (CIRCA) IN Kg	DIMENSIONI CARTONE (cm)			N. CARTONI PER STRATO	N. STRATI IN UN PALLET	EPAL PALLET ALTEZZA (cm)
		LUNGHEZZA	LARGHEZZA	ALTEZZA			
4	5,2 / 9,2	42	34	14	6	5	85

SHELF LIFE	PEZZATURA	REQUISITI LEGALI
120 GIORNI	Kg. 1,3 / 2,3 circa	Il prodotto viene preparato in conformità ai Reg. CE 178/02, 852 ed 853/04. Le analisi microbiologiche sono condotte in conformità ai Reg. CE 2073/2005 e 1441/2007. Tutti gli imballaggi primari e secondari e gli altri materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) sono conformi ai Reg. (CE) 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e Reg (UE) 10/2011 e succ. modif. ed integrazioni.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Parametro	Valori	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Enterobacteriaceae	< 10 ³ ufc/g	Energia	1552 kJ
<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi positiva	< 10 ufc/g		374 kcal
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ufc/g	Grassi	31 g
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g	di cui acidi grassi saturi	12 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g	Carboidrati	< 0,5 g
		di cui zuccheri	0 g
		Proteine	23 g
		Sale	3,8 g

La stampa coincide in contenuto e formato con l'originale approvato e archiviato da RAQ.

SALUMI VIDA Sas di Cristian Vida & C. Via dei Laghi, 28 33040 Togliano di Torreano (Civiale – Udine)

P. IVA IT 02955260308 C.F. 02955260308 - REA UD 351577 - Tel. 0432.715232 Fax 0432.715033

PEC salumivida@pec.it - www.salumivida.it - www.biovida.it - info@salumivida.it