FOODiAMO

Tłumaczenie opracowane przez Foodiamo Sp. z o.o.
na podstawie oryginalnej karty technicznej producenta.

KARTA TECHNICZNA PRODUKTU

Salame del Contadino – salami wieprzowe dojrzewające, pakowane próżniowo

Kod	BRU0015
Nazwa produktu	Salame del Contadino sottovuoto
Opis	Salami z surowego mięsa wieprzowego mielonego przez sito 7 mm, solonego, przyprawionego pieprzem i świeżym czosnkiem, nadziewanego w osłonkę kolagenową.
Nazwa handlowa	Salame del Contadino – salami wieprzowe dojrzewające
Pochodzenie surowca	Mięso wieprzowe z Włoch
Minimalny okres dojrzewania	40 dni
Cechy organoleptyczne	Barwa: intensywnie czerwona w częściach chudych, biała w częściach tłustych. Zapach: przyjemny, korzenny. Smak: łagodny i aromatyczny. Konsystencja: miękka i zwarta, bez pęknięć i pustych przestrzeni.
Opakowanie jednostkowe	Pakowane próżniowo
Okres przydatności	100 dni; minimalny pozostały okres przy dostawie: 90 dni
Przechowywanie	Przechowywać w lodówce w temperaturze 0–4°C.
Masa jednostkowa	1 kg
Kod celny	16010091

SKŁADNIKI

Mięso wieprzowe, sól, dekstroza, aromaty i przyprawy. Przeciwutleniacze: E301, E300. Substancje konserwujące: E252, E250.

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Średnie wartości w 100 g produktu	Wartość
Wartość energetyczna	1524 kJ / 365 kcal
Tłuszcz	30 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	10 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Białko	24 g
Sól	3,5 g

FOODiAMO

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

Parametr	Wartość / kryterium	Jednostka	Uwagi
Bakterie grupy coli	<10	jtk/g	
Escherichia coli	<10	jtk/g	
Gronkowce koagulazo-dodatnie	<10	jtk/g	
Salmonella	nieobecna w 25 g		5 jednostek próbek
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25 g		5 jednostek próbek

POZOSTAŁE PARAMETRY

pH	5,2 ± 0,2
Aktywność wody (Aw)	0,92 ± 0,02
Okres przydatności	100 dni; data ważna dla opakowania nienaruszonego i prawidłowo przechowywanego.
Przechowywanie	0–4°C
Warunki pakowania	Próżnia
Osłonka	Kolagenowa
Status GMO	Produkt nie zawiera GMO.
Napromienianie	Produkt nie jest poddawany promieniowaniu jonizującemu.

DANE LOGISTYCZNE

Kod EAN13	2968887
Kod EAN128	9802019600244
Karton	12 sztuk; wymiary 50 × 21 × 31,3 cm
Paleta	5 kartonów/warstwę; 6 warstw/paletę
Kod celny	16010091

DANE DOTYCZĄCE ALERGENÓW / NIETOLERANCJI

Alergen	W produkcie	Uwagi
Zboża zawierające gluten i produkty pochodne	NIE	
Skorupiaki i produkty pochodne	NIE	
Jaja i produkty pochodne	NIE	
Ryby i produkty pochodne	NIE	
Orzeszki ziemne i produkty pochodne	NIE	
Soja i produkty pochodne	NIE	
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	NIE	
Orzechy i produkty pochodne	NIE	
Seler i produkty pochodne	NIE	
Gorczyca i produkty pochodne	NIE	
Nasiona sezamu i produkty pochodne	NIE	
Dwutlenek siarki i siarczyny >10 mg/kg lub 10 mg/l	NIE	
Łubin i produkty pochodne	NIE	
Mięczaki i produkty pochodne	NIE	

INFORMACJE PRODUCENTA

Produkt nie zawiera alergenów. Produkt bez glutenu i bez laktozy. Nie zawiera GMO i nie jest poddawany działaniu promieniowania jonizującego.

Surowiec mięsny pochodzi z Włoch. Producent deklaruje minimalny okres dojrzewania 40 dni.