



<b>SALAME STAGIONATO</b>	<b>Ingredienti</b>	<i>Carne di suino, sale, destrosio, spezie ed aromi naturali.</i> <i>Antiossidante: sodio L ascorbato</i> <i>Conservante: potassio nitrate</i>  <b>ANNOTAZIONE: SENZA GLUTINE – SENZA LATTOSIO</b>
	<b>Valori nutrizionali</b>	<i>Valore energetico kj 1137 – kcal 272</i> <i>Grassi 27 g di cui acidi grassi saturi 10 g</i> <i>Carboidrati 0,3 g di cui zuccheri 0,1 g</i> <i>Proteine 28 g Sale 3,8 g</i>
	<b>Periodo minimo stagionatura</b>	<i>50/60 giorni</i>
	<b>Peso indicativo prodotto finito</b>	<i>0.65 kg</i>
	<b>Caratteristiche chimico fisiche</b>	<i>Aw≤0,92 e 5 ≤pH≤6,90</i>
	<b>Profilo microbiologico</b>	<i>Conta aerobica totale: &lt;1,0x10<sup>7</sup> ufc/g</i> <i>Enterobatteriaceae: &lt;1,0x10<sup>3</sup> ufc/g</i> <i>Escherichia coli: &lt;1,0x10<sup>2</sup> ufc/g</i> <i>Salmonella: assente in 25g</i> <i>Listeria monocytogenes: assente in 25g</i>
	<b>Analisi chimica</b>	<i>Umidità: 30÷40%</i> <i>Ceneri: 3÷6%</i> <i>Proteine: 25÷35%</i> <i>Lipidi: 25÷35%</i>
	<b>Confezionamento</b>	<i>Intero: sfuso in cartoni</i> <i>Metà: sottovuoto</i>
	<b>Shelf-life</b>	<i>Sfuso (tempi indicativi): 2/3 mesi</i> <i>Sottovuoto: 6 mesi</i>
	<b>Etichettatura</b>	<i>Presente se sottovuoto</i>
	<b>Sigillo</b>	<i>Presente sullo sfuso</i>
	<b>Modalità di conservazione</b>	<i>Mantenuto a T &lt; 7°C (Sottovuoto)</i> <i>Mantenuto a T &lt; 20°C (Sfuso)</i>
<b>Modalità di utilizzo</b>	<i>Pronto all'uso</i>	