

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO**

**SCT 01-U**

**SALAME DELLE APUANE**  
**APUANE SALAMI"**



<b>Codice Articolo</b> <i>Item Number</i>	0302 0302	<b>EAN code</b>	2214257 2214257
<b>Denominazione Legale /Usuale</b> <i>Sales designation</i>	Salame Salami		
<b>Denominazione Descrittiva/Commerciale</b> <i>Trading designation</i>	Salame gentile delle Apuane <b>Gentile delle Apuane salami</b>		
<b>Descrizione Prodotto</b> <i>Product description</i>	<p>Salume di puro suino, ottenuto da macinatura ed insacco di carni selezionate magre (Trito di banco: sottospalla presente in minime quantità per suino: circa 1,5Kg) e lardo, con aggiunta di parti di pancetta e gola, sottoposto a stagionatura minima di 30 gg ; ai fini dell'insacco sono impiegati esclusivamente budelli naturali gentili. Questo budello ha la caratteristica di avere una parete di spessore elevato (mediamente fino a 2 mm) costituita prevalentemente da grasso. Le caratteristiche del budello usato hanno una rilevanza particolare nella produzione e nella stagionatura di questo salame. La parete grassa del budello, infatti, rallenta l'essiccazione della carne macinata e questo fatto consente una stagionatura lunga ed armoniosa.</p> <p><b>Pure pork salami, obtained by grinding and bagging of selected lean meats (fresh smashed meat: shoulder present in small quantities of pig: approximately 1.5 kg) and lard, with the addition of pieces of bacon and throat, subject to minimum aging of 30 gg;</b></p> <p><b>They are used exclusively gentle natural casings. This casing has the characteristic of having a wall of high thickness (on average up to 2 mm) consists predominantly of fat. The characteristics of this casings have particular importance in the production and maturation of this salami. The fat gut wall, slowing the drying of the ground beef and this fact allows a long and harmonious maturation.</b></p>		
<b>Origine della materia prima</b> <i>Origin of meat</i>	Sono utilizzati esclusivamente suini nati , allevati e macellati in <b>Italia</b> . <b>We use only heavy Italian pigs.</b>		
<b>Caratteristiche Organolettiche</b> <i>Organoleptic features</i>	Consistenza compatta al taglio, profumo delicato e finemente speziato, gusto elegante dolce, moderatamente sapido. <b>Salami's consistency is tender, its smell is delicate and lightly spiced, its flavor is mild and lightly tasty.</b>		
<b>Caratteristiche Merceologiche</b> <i>Product features</i>	Il prodotto si presenta legato in forma tipica del salame in pezzature da circa 600g. <b>The product is tied in the typical form of salami in pieces from 0,600 kg</b>		
<b>Ingredienti</b> <i>Ingredients</i>	Carne di suino , Grasso di suino ,Sale ,Pepe ,Aglio ,Spezie, LATTOSIO, Destrosio ,Saccarosio ,Antiossidanti: E300, Conservanti: E252. <b>Pork, pork fat, Salt ,Pepper ,Garlic, Spices ,Lactose, Dextrose , Saccharose , antioxidants:E300, Preservatives:E252.</b>		

<b>OGM</b>  <i>GMO</i>	Assenti. Si certifica, in accordo con le dichiarazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che il prodotto menzionato non contiene ingredienti costituiti e/o derivati da organismi geneticamente modificati.  Product doesn't contain GMO.
<b>Modalità di utilizzo</b> <i>Modes of use</i>	Affettato sottile o tagliato a cubetti previa eliminazione del budello.  Sliced knife with medium thick cut, to be consumed after removal of the gut.
<b>Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo</b>  <i>Destination of use/ Consumption restrictions</i>	Prodotto da consumare tal quale previa eliminazione del budello. Non deve essere consumato da persone intolleranti o allergiche a: LATTOSIO  Ready to be consumed, after the removal of the gut. The product cannot be consumed by people allergic or intolerant to: LACTOSE
<b>Budello</b>  <i>Gut</i>	Naturale ,non edibile  Natural casings, inedible.
<b>Riferimenti normativi</b>  <i>Law Ref.</i>	Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004. Le caratteristiche microbiologiche dei prodotti in seguito indicate sono conformi al Reg. 2073/2005 e s.m.i I contaminanti chimici, i residui fitosanitari ed i residui farmacologici sui prodotti sono conformi rispettivamente ai Reg. 1881/2006 e s.m.i, Reg. 396/2005 e s.m.i, e Reg. 470/2009 e s.m.i.
<b>Confezione</b> <i>First Packaging</i>	Assente. Disponibile sfuso.  Not packaged
<b>Pallettizzazione</b> <i>Pallet</i>	Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi.  Standard pallet type EUR or EPAL
<b>Modalità / Trasporto / Tempi di conservazione</b> <i>Transport and storage times</i>	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Keep in a cool and dry place.  Trasporto Refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +10°C. Refrigerated transport: suggestive temperature +0°C - +10°C.  Il prodotto mantiene le sue caratteristiche migliori entro 3 mesi dalla data di produzione se conservato come sopra specificato. The product maintains its best characteristics within 3 months from date of production if stored as specified above.
<b>Etichettatura</b>  <i>Labeling</i>	Conforme al Regolamento CE 1169/2011.  Complies with EC Regulation 1169/2011.
<b>Caratteristiche microbiologiche del prodotto durante il periodo di conservabilità</b> <i>Microbiological Profile</i>	<i>Listeria monocytogenes</i> : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g In each of 5 Aliquots: Absent / 25 g  <i>Salmonella spp.</i> : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g. In each of 5 Aliquots: Absent / 25 g
<b>Caratteristiche microbiologiche del prodotto in uscita dello stabilimento</b> <i>Microbiological Profile</i>	<i>Escherichia Coli</i> : In 1 Aliquota: < 10 <sup>2</sup> UFC / g In 1 Aliquot : < 10 <sup>2</sup> UFC / g  <i>Stafilococchi Coagulasi Positivi</i> : In 1 Aliquota: < 5x10 <sup>3</sup> UFC / g In 1 aliquot : < 5 x 10 <sup>3</sup> UFC / g

<b>Caratteristiche chimico fisiche / Nutrizionali</b> <i>Nutritional profile</i>	aW/ <i>Humidity</i>	0,94 Tolleranza ± 0,03
	pH	5,40 Tolleranza ± 0,3
	Valore Energetico/ <i>Energy value</i>	1591 KJ/100g 383 Kcal/100g
	Grassi/ <i>Fats</i> Di cui Acidi grassi saturi	29,70g/100g 11,87g/100g
	Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i> Di cui Zuccheri	0,87g/100g 0,19g/100g
	Proteine/ <i>Proteins</i>	28,10g/100g
	Sale/ <i>Salt</i>	3,70g/100g

ALLERGENI/ <i>ALLERGENS</i>	PRESENZA DELL'ALLERGENE NEL PRODOTTO <i>PRESENCE OF ALLERGENE IN THE PRODUCT</i>
	SI / NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati <i>Cereals containing gluten and derived products: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains</i>	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products based on crustaceans</i>	NO
Uova e prodotti a base di uova/ <i>Eggs and egg products</i>	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/ <i>Fish and fish products</i>	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ <i>Molluscs and products based on mollusc</i>	NO
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupine and lupine-based products</i>	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and peanut-based products</i>	NO
Soia e prodotti a base di soia/ <i>Soy and soy products</i>	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/ <i>Milk and milk products (including lactose)</i>	SI(LATTOSIO)
Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> , noci pecan [ <i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) <i>Fruit with shell and derived products</i>	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and celery-based products</i>	NO
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and mustard-based products</i>	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products based on sesame seeds</i>	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO2 <i>Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 ml / l expressed as SO2</i>	NO

<b>Prodotto da:</b> La Bottega di Adò s.r.l. <b>Sede Legale e di Stabilimento:</b> Via Nerino Garbuio snc , comparto 47R , 54038 Montignoso (MS) <b>P.IVA e C.F:</b> 00544200454 <b>Riconoscimento CE:</b> IT J7H46 CE <b>Contatti telefonici:</b> (+39) 0585/348315 o 0585/821279 Fax: 0585/821279 <b>Indirizzi e-mail:</b> Segreteria: <a href="mailto:anna@labottegadiado.com">anna@labottegadiado.com</a> , <a href="mailto:gabriele@labottegadiado.com">gabriele@labottegadiado.com</a> Ufficio Qualità: <a href="mailto:ale@labottegadiado.com">ale@labottegadiado.com</a>	<b>Approvazione</b>
---	---------------------