



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Salame tipo milano Oro medio 12x1,5kg		Revisión:	
Dirección de producción: Via Per Modena, 176, Settecani di Castelvetro (MO) 41014		Fecha:	01/07/2021
Ingredientes:	Carne de cerdo, sal, dextrosa, especias y aromas, antioxidante: E301, conservante: E250, E252	Sello de salubridad:	IT 946L CE
Descripción producto:	El salami se produce a partir de la fermentación de carnes crudas, principalmente picadas, tocino y paleta, molido a grano medio, mezclado con sal y otras especias naturales, y dejado madurar en ambiente controlado. El condimento consta de tres fases distintas que difieren en términos de condiciones de temperatura ambiente y humedad relativa, así como su duración	Código Spiga:	MAR196
		Proveedor:	131

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Estándar (mg/kg)
Aw	<0,94
Salmonella	de acuerdo con Reg. UE 2073/05 y modificaciones posteriores
Listeria monoc.	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: color rojo intenso con lardones de grasa
Intenso y fragante

Olor:
Sabor: Dulce

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kj	1908
	Kcal	461
Proteínas	g	23
Grasas	g	41
de las cuales saturadas	g	17
Carbohidratos	g	<0,5
de los cuales azúcares	g	<0,5
Sal	g	4,7

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	2*022010
Código DUN 14	98018896220100
Unidades por caja	12
Medidas del producto	
Medidas de la caja	57x36x21cm
Cajas por palet	32
Cajas por capa	4
Peso neto unidad	1500g
Peso bruto unidad	1500g
Código estadístico	

