



SCHEDA TECNICA SALAME BOVINO
Beef salami data sheet

ST 96
REV. 0 DEL 01/04/2020

NOME COMMERCIALE E CODICE PRODOTTO Product name and code number		8014- 08-SALAME DI FASSONA TRANCETTO 350 g S/V	
DENOMINAZIONE DI VENDITA Name under which product is sold		SALAME DI CARNE BOVINA DI RAZZA PIEMONTESE CON L'AGGIUNTA DI CARNE DI SUINO Beef of Piedmontese breed salami with pork meat - portion	
INGREDIENTI Ingredients		Carne di bovino adulto di razza Piemontese 68%, carne e pancetta di suino 29%, sale, zuccheri: (destrosio, saccarosio) spezie, aromi naturali, erbe di montagna. Antiossidante: E301. Conservanti: E252 – E250. Beef of Piedmontese breed 68%, pork and pork belly 29%, salt, sugars -dextrose, sucrose- spices, natural flavourings, mountain herbs. Antioxidant: E301. Preservatives: E252-E250.	
ORIGINE DELLE CARNI Country of origin of the meat	ITALIA ITALY	AUTORIZZAZIONE SANITARIA STABILIMENTO DI PRODUZIONE Production plant hygiene approval number	IT 1615L CE
ALLERGENI PRESENTI COME INGREDIENTE Allergens as ingredients		NON PRESENTI None	
ALLERGENI PRESENTI IN TRACCE PER CONTAMINAZIONE CROCIATA Traces of allergens due to cross-contamination		NON PRESENTI None	
INDICAZIONI SU ALLERGENI RIPORTATE IN ETICHETTA Information on allergens given on the label			
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO Storage temperature	0°/+6°C	TEMPERATURA DI TRASPORTO Temperature during transportation	0°/+6°C
SHELF LIFE GARANTITA ALLA CONSEGNA Shelf life at delivery	40 gg 40days		



SCHEMA TECNICA SALAME BOVINO
Beef salami data sheet

ST 96
REV. 0 DEL 01/04/2020

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (Nutritional facts)

KJ	Kcal	GRASSI (fat)	di cui acidi grassi saturi (saturated fat)	CARBOIDRATI (carbohydrates)	di cui zuccheri (sugars)	PROTEINE (protein)	FIBRA ALIMENTARE (dietary fiber)	SALE (salt)
324	1.351	22,7	7,8	<0,10	<0,10	30,0	<0,10	3,16

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Reference legislation

Le attività di lavorazione sono svolte in conformità alle seguenti normative cogenti e volontarie:
Processing is carried out in compliance with the following mandatory and voluntary regulations:

*Reg. CE 852/2004 e successive modifiche: igiene dei prodotti alimentari
(Reg. EC 852/2004 and subsequent modifications: the hygiene of foodstuffs)*

*Reg. CE 853/2004 e successive modifiche: norme specifiche per gli alimenti di origine animale
(Reg. EC 853/2004 and subsequent modifications: specific hygiene rules for food of animal origin)*

IL PRODOTTO RISPETTA I PARAMETRI RICHIESTI DALLA SEGUENTE NORMATIVA

The product complies with the parameters laid down by the following regulations

*Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche: criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
(Reg. EC 2073/2005 and subsequent modifications: microbiological criteria for foodstuffs)*

*Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni
(Reg. EC 1169/2011 and subsequent modifications and additions)*

*Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche ed integrazioni
(Reg. EC 1881/2006 and subsequent modifications and following modification and additions)*