



Salumificio Squisito srl
Bollo sanitario IT G5E4M

SCHEDA TECNICA SALAME STROLGHINO

Il Salame Strolghino è un insaccato stagionato a base di carne suina.

Parametro	Descrizione
Ingredienti	Carne di maiale trita, sale marino, pepe, nitrato di potassio (E252), concia costituita da vino e aglio.
Forma	Cilindrica, con lunghezza di circa 20 cm.
Peso	Circa 300 gr alla fine della stagionatura
Involucro esterno (naturale)	Budellina di maiale
Aspetto	Esterno: cilindrico di colore bianco e grigiastro con superficie legata. Al taglio: grasso di colore bianco, magro di colore rosso, struttura a grana media: 8 mm
Stagionatura	Minimo 15 giorni ad una temperatura massima di 15°C
Modalità di conservazione	Prodotto stagionato intero e in corda: luogo fresco e asciutto Prodotto porzionato sottovuoto: 4°C
Nitrato di potassio	< 250 mg/kg
Confezionamento	Per prodotto intero: direttamente inscatolato in cartoni Per prodotto intero o porzionato sottovuoto: confezionato con materiale idoneo al contatto e inscatolato
Uso previsto	Destinato al consumatore finale o al settore della ristorazione
Destinazione del prodotto	Mercato nazionale e internazionale
Trasporto	Trasporto refrigerato
Modalità d'uso	Affettato previa rimozione del budello esterno
Shelf – life	Intero o porzionato sottovuoto: 30 giorni

Caratteristiche microbiologiche e chimiche: Reg. (CE) 2073/2005 e successive modifiche

Parametro	Limite
Listeria monocytogenes	< 100 UFC/g (se Aw ≤0.92%) Assente in 25 g (se Aw >0.92%)
Salmonella spp	Assente in 25 g
Escherichia	< di 500 ufc/g
pH	5,5-6,5
Aw (attività dell'acqua)	<0,92

Valori nutrizionali medi per 100 g di Salame Strolghino

Parametro	Valore
Parte edibile	100%
Proteine	29,6 g
Carboidrati	0,2 g
Di cui zuccheri	0 g
Grassi	26,5 g
Di cui grassi saturi	10,6 g
Sale	4,5 g
Valore Energetico	358 Kcal



Salumificio Squisito srl
Bollo sanitario IT G5E4M

Lista allergeni secondo Reg UE n.1169/2011	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta		Probabilmente contenuto nel prodotto finito, come traccia (cross-contamination)	
	Si	No	Si	No
Cereali contenenti glutine e derivati(1)		x		x
Lupino e prodotti a base di lupino		x		x
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x		x
Molluschi e prodotti a base di mollusco		x		x
Uova (di gallina) e prodotti a base di uova		x		x
Pesce e prodotti a base di pesce		x		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x		x
Soia e prodotti a base di soia		x		x
Latte (compreso lattosio) e derivati		x		x
Frutta in guscio e derivati(2)		x		x
Sedano e prodotti a base di sedano		x		x
Senape		x		x
Semi di sesamo		x		x
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		x		x

(1) Grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e i loro prodotti derivati.

(2) Mandorle (*amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus Avellana*), noci comuni (*Juglans regia*) noci di agagiù (*Anacardium Occidentale*), Noci pecan (*carya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch), Noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), Noci del Queensland (*macadamia ternifolia*)