



INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** SALAME NOSTRANO
- **Codice:** 000000000000000914
- **Denominazione commerciale:** SALAME NOSTRANO
- **Marchio:** Centrale del Latte di Torino
- **Formato:** VASCHETTA ATM
- **Peso netto:** 80 g

ALLERGENI

Parametro	Allergene nel prodotto	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	Assente
Latte e prodotti a base di latte	Assente	Assente
Frutta a guscio	Assente	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	Assente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	Assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Assente



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ingredienti:** Carne di suino, sale, aromi, destrosio, spezie, antiossidante: acido ascorbico, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio
- **Shelf life:** 60 giorni
- **Modalita d' indicazione:** Da consumarsi preferibilmente entro il:TMC dd.mm.aa, etichetta retro imballo
- **Modalita di conservazione:** Conservare in frigo da +0°C a +4°C
- **Indicazioni d'uso:** Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 1 giorno.
- **Lotto:** C(parte fissa)XX(n°cardinale del giorno del mese di confezionamento)YY(n°cardinale del mese di confezionamento)S(parte fissa)WW(n°cardinale del giorno del mese di scadenza)ZZ(n°cardinale del mese di scadenza)-Etichetta retro imballo
- **Claims:** Senza lattosio.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	1343/ 322
Grassi	g/100 g	21
Di cui saturi	g/100 g	9,2
Carboidrati	g/100 g	0.3
Di cui zuccheri	g/100 g	0.3
Proteine	g/100 g	33
Sale	g/100 g	4.3



REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Aspetto	Fetta compatta
Colore	il colore rosso della carne è interrotto da lenticelle di grasso tritato non troppo fine, del colore bianco rosato
Consistenza	dura, non elastica
Sapore	caratteristico
Odore	l'aroma è fragrante

REQUISITI CHIMICO FISICI DI COMPOSIZIONE

Il prodotto risponde ai requisiti chimici previsti dalle normative vigenti Reg. CE 915/2023 e s.m.i

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Proteine	%	31-34		
Materia grassa	%	20-23		
Nitrati				nei limiti di legge
Nano2				nei limiti di legge

REQUISITI IGIENICO-SANITARI E MICROBIOLOGICI

Il prodotto risponde ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti: Reg. CE 2073/2005 e s.m.i;

Parametro	Valore	Um	Rif legge
Salmonella spp	Assente in 25g	ufc/g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Listeria monocytogenes	Assente/25g	ufc/g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Escherichia coli	$<10^2$	ufc/g	
Coliformi totali	$<10^2$	ufc/g	
Stafilococchi coag.+	$<10^3$	ufc/g	
Carica batterica totale	$<5 \times 10^6$	ufc/g	



DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8009310009149
- **Unita di vendita:** 1 pezzo
- **Trasporto:** Refrigerato da 0°C a +7°C (D.P.R. 327/80)
- **Vita commerciale minima:** 48
- **Confezionamento:** Confezionato in vaschetta in atmosfera protettiva

REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti

- **Tipologia di imballo:** Vaschetta preformata (plastica-->7)

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Cartone
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 8 pz

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** pallet
- **Numero imballi secondari per strato:** 10
- **Numero di strati per pallet:** 14
- **Numero imballi secondari per pallet:** 140

DATI OSA

- **Nome:** Centrale del latte d'Italia S.p.A.- U.O. Centrale del Latte di Torino
- **Indirizzo osa:** Via Filadelfia,220 - 10137 TORINO
- **Partita iva:** 01934250018
- **Telefono:** 0113240200
- **Fax:** 013240300
- **Mail-pec:** safety@pec.centralelatte.torino.it



DATI PRODUTTORE

- **Stabilimento di produzione:** Via Fontana del Duca,2 43038 Sala Baganza (PR)
(Confezionamento)
- **Numero di riconoscimento:** IT R3W5F UE