



SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Denominazione di vendita:	SALAME DOLCE HALAL (1500g)
Codice interno	HSAL06
GTIN 13	8016031000157
T.M.C.:	180gg dal confezionamento
Ingredienti:	Carne bovino, sale, destrosio, fibre vegetali, proteine bovino halal, spezie. Antiossidanti: E301, E331 Conservante E250.
Produttore:	Salumificio di CasaLargher srl
Sede:	Via Strada Lago Santo, 3 38034 CEMBRA (TN)
Stabilimento di produzione:	Via Strada Lago Santo, 3 38034 CEMBRA (TN)
Nr. riconoscimento sanitario:	IT 9-263 L CE
Temperatura di conservazione:	Da 0° a +4°C
Modalità di consumazione:	affettare e consumare tal quale
Certificazione:	certificato HalalItalia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore:	Tipico del prodotto, aromatico, dolce, gradevole
Sapore:	Tipico del prodotto, aromatico, speziato, saporito, gradevole
Aspetto:	Tipico del prodotto

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Unità di misura	Valore guida
Escherichia coli	UFC/g	<10
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<100
Salmonella spp.	/25g	Assente
Listeria monocytogenes	/25g	Assente
Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<10

CARATTERISTICHE CHIMICHE

pH	4.7/5.2
aW	0.930



Scheda Tecnica di Prodotto

SIGLA DOCUMENTO: SPT_80
DATA REVISIONE: 20/10/2020
REVISIONE N° 0
PAGINA 2 di 2

Nitrati

DM 27 febbraio 2008

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100g

Energia	272kcal/1136kJ
Grassi	16.9g
Di cui:	
- Acidi grassi saturi	7.94g
Carboidrati	1.36g
Di cui:	
- Zuccheri	0.21g
Proteine	28.7g
Sale	3.51g

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Confezionamento:	Sottovuoto
Materiale di confezionamento:	Materiale plastico per uso alimentare
Formato:	diametro 75mm; peso circa 1.5kg
Pezzi per imballo:	8
Tipo imballo:	Cartone (430x300x150)
Pallettizzazione epal:	6 cartoni per strato
	10 strati

SALAME DOLCE

Produced in Italy / Prodotto in Italia

Salumificio di Casa Larcher Strada Lago Santo, 3
Cembra Lisignago (TN) - ITALIA

Keep in the refrigerator from 0°C to +4°C

Conservare in frigo da 0°C a +4°C

Under vacuum packed / Confezionato sottovuoto

Prodotto a base di carne / meat product

(IT) Ingredienti: Carne di bovino, sale, destrosio, fibre vegetali, proteine di bovino, spezie. Antiossidanti: ascorbato di sodio.

Conservanti: nitrito di sodio e nitrate di potassio. (UK) Ingredients: Beef meat, salt, dextrose, vegetal fibers, beef proteins, spices,

Antioxidants: sodium ascorbate, sodium citrates; Preservatives: sodium nitrite, potassium nitrate.

Date of Manufacture:

Batch nr.

Net Weight:

Expiry Date:

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g

Energia / Energy Kcal 272/KJ 1136

Grassi / Fat g 16,9di cui saturi / of which saturates g 7,94 - Carboidrati / Carbohydrates g 1,36

di cui zuccheri / of which sugars g 0,21

Proteine / Protein g 28,7 - Sale / Salt g 3,51



IT
9-263 L
CE

HSAL06



Scheda Tecnica di Prodotto

SIGLA DOCUMENTO: SPT_80
DATA REVISIONE: 20/10/2020
REVISIONE N° 0
PAGINA 3 di 2

LISTA ALLERGENI PRESENTI

No	Cereali contenenti glutine	No	Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, pistacchi e prodotti derivati
No	Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	Sedano e prodotti a base di sedano
No	Uova e prodotti a base di uova	No	Senape e prodotti a base di senape
No	Pesce e prodotti a base di pesce	No	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
No	Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	Anidride solforosa e solfiti
No	Soia e prodotti a base di soia	No	Lupino e prodotti a base di lupino
No	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	Molluschi e prodotti a base di molluschi

OGM

Casa Largher s.r.l. dichiara che non sono utilizzati ingredienti derivati da Organismi Geneticamente Modificati.

AUTOCONTROLLO

Casa Largher s.r.l. prevede l'applicazione di un Sistema di Autocontrollo basato sui principi dell'Haccp in conformità ai Regolamenti 852/04 ed 853/04 ed al Regolamento 2073/05.

RINTRACCIABILITA'

Casa Largher s.r.l., in conformità al Regolamento 178/02 garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa delle materie prime e dei materiali utilizzati, nonché delle imprese alle quali il prodotto è stato fornito.

Preparato	Data	Verificato ed Approvazione
Il Responsabile AQ	10/2020	Il Legale Rappresentante