

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO		Codice
ALPE DEL GARDA	File: STPC – Salame Tremosine	Rev 06 del 25/03/2021	MS549



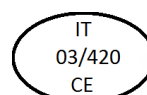
NOME PRODOTTO		SALAME TREMOSINE	
DESCRIZIONE PRODOTTO		<p>Prodotto a base di carne di suino, salato e aromatizzato.</p> <p>Le carni suine magre e le parti grasse, sono ridotte a pezzetti e successivamente passati al tritacarne con fori di 10 mm. di diametro. L'impasto viene quindi salato, aromatizzato ed insaccato in budello di suino, quindi legato. Il salame è posto in stanze di asciugamento per 7 giorni, trascorsi i quali viene trasferito in locali di stagionatura dove permane fino a completa "maturazione".</p> <p>Consistenza compatta non elastica. Al taglio la fetta si deve presentare compatta ed omogenea, di colore rosso, inframmezzato di bianco rosato delle parti marezzate. Profumo dolce e caratteristico. Gusto dolce e delicato che si affina con il procedere della maturazione.</p>	
CODICE PRODOTTO		MS549	BOLLO CE STABILIMENTO PRODUZIONE
CODICE EAN		IT 9 106 L CE	
		2 00029	

INGREDIENTI	Carne di suino, sale, vino, destrosio, spezie. Antiossidante: E301 Conservanti: E252, E250. Budello non edibile.		
ORIGINE DELLA CARNE	Italia		
ALLERGENI	Come ingredienti:	---	
	Presenze in tracce:	---	
MODALITA' D'USO	Eliminare lo spago, pelare ed affettare. Da consumarsi tale quale o in preparazioni gastronomiche. Dopo il taglio si consiglia la conservazione in frigorifero.		
PEZZATURA	Peso variabile 600 g circa – prodotto soggetto a calo peso naturale – DA VENDERSI A PESO		
SHELF LIFE	90 giorni		



alpe del garda Tremosine Brescia

cooperativa caseificio • agriturismo • azienda agricola produzione latte e carne
 via provinciale, 1 • 25010 Tremosine (BS) • p.i. 00633810981 • c.f. 01507620175
www.alpedelgarda.it • info@alpedelgarda.it • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181



	SCHEMA TECNICA PRODOTTO		Codice
ALPE DEL GARDA	File: STPC – Salame Tremosine	Rev 06 del 25/03/2021	MS549

STAGIONATURA	45 giorni
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	tra +12° C e + 17° C, in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Cartone idoneo al contatto alimentare da 6 pezzi , 8 cartoni per strato, 5 strati per pallet, 40 cartoni per pallet.

Imballo ai soli fini del trasporto. Si consiglia di conservare il prodotto appeso e in locale idoneo, come da indicazioni riportate nella presente scheda tecnica.

VALORE ENERGETICO	1591 kJ/ 382 kcal
GRASSI	28,0 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11,0 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	31,0 g
SALE	4,6 g

Parametri chimico - microbiologici

PH	5.4 $pH$$6.5$
AW	0.92 (dato medio su prodotto stagionato)
NITRATI	mg/kg entro i limiti di legge
NITRITI	mg/kg entro i limiti di legge
OCRATOSSINA	$1 \mu g/kg$
SALMONELLA SPP	n=5 c=0 Assente in 25gr
LISTERIA MONOCYTOGENES	n=5 c=0 z100 ufc/g se aw $\leq 0,92$, altrimenti assente in 25gr
GLUTINE	$20 mg/kg$



alpe del garda Tremosine Brescia

cooperativa caseificio • agriturismo • azienda agricola produzione latte e carne
via provinciale, 1 • 25010 Tremosine (BS) • p.i. 00633810981 • c.f. 01507620175
www.alpedelgarda.it • info@alpedelgarda.it • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181

