

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO		Codice
ALPE DEL GARDA	File: STPC – Salametto del casaro	Rev 01 del 21/04/2021	MS573

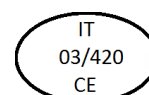
INGREDIENTI	Carne di suino, formagella di Tremosine 12% (latte , sale caglio, fermenti lattici) sale, vino, destrosio, spezie. Conservanti: E252, E250. Budello non edibile.		
ORIGINE DELLA CARNE	Italia		
ORIGINE INGREDIENTE CARATTERIZZANTE (LATTE)	Italia		
ALLERGENI	Come ingredienti:	Latte e prodotti a base di latte	
	Presenze in tracce:	---	

NOME PRODOTTO		SALAMETTO DEL CASARO	
DESCRIZIONE E DESTINAZIONE PRODOTTO	<p>Salametto di forma cilindrica, con peso variabile da 100g a 200g. La ricetta prevede l'aggiunta di formaggio nell'impasto. Al taglio la fetta si presenta omogenea con la caratteristica macinatura a grana grossa. Il prodotto si presenta in "file" da n°3 salamini legati insieme. Prodotto a base di carne di suino, salato e aromatizzato. Le carni suine magre e le parti grasse, sono ridotte a pezzetti e successivamente passati al tritacarne con fori di 8 mm. di diametro. L'impasto viene quindi salato, aromatizzato ed insaccato in budello torto di bue, quindi legato. Il salamino è posto in stanze di asciugamento per 3 giorni, trascorsi i quali viene trasferito in locali di stagionatura dove permane fino a completa "maturazione". 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. Alimento adatto a varie età, da inserirsi in una dieta varia ed equilibrata. Prodotto non adatto in caso di sensibilità o allergia agli ingredienti riportati in etichetta (contiene latte); non adatto a soggetti in particolari condizioni immunodepressive.</p>		
	CODICE PRODOTTO	MS573	BOLLO CE STABILIMENTO PRODUZIONE
CODICE EAN			
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 100g-200g circa – prodotto soggetto a calo peso naturale – <u>DA VENDERSI A PESO</u>		
SHELF LIFE	60 giorni		
STAGIONATURA	18 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 – Salametto del casaro	Rev 01 del 21/04/2021	MS573

TEMPERATURA E UMIDITA' DI CONSERVAZIONE	Temperatura di conservazione: tra +12° C e + 17° C, in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Umidità di conservazione: tra il 70% ed il 90% UR
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Cartone idoneo al contatto alimentare da 10 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	1424 kJ/ 342 kcal
GRASSI	25,0 g/100g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11,0 g/100g
CARBOIDRATI	0 g/100g
DI CUI ZUCCHERI	0 g/100g
PROTEINE	30,0 g/100g
SALE	3,7 g/100g

Parametri chimico - microbiologici

PH	5.4 <pH<6.0
AW	<0.92 (dato medio su prodotto stagionato)
NITRATI	mg/kg entro i limiti di legge
NITRITI	mg/kg entro i limiti di legge
SALMONELLA SPP	n=5 c=0 Assente in 25gr
LISTERIA MONOCYTOGENES	n=5 c=0 z100 ufc/g se aw ≤ 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

