



Brizio s.r.l.

Cap. Soc. € 100.000,00 i.v. • Cod. fisc. PI 00647770049  
Regione S. Bartolomeo, 5 • 12020 Venasca (CN) • Italy  
www.briziosalumi.com • info@briziosalumi.com  
tel 0175.56.72.74 • fax 0175.56.75.54

IT 1056 L  
CE



## SALAME CRUDO BOCCONCINO ATM

**Scheda tecnica**  
**ST\_04.01B**

### CARATTERISTICHE GENERALI

DESCRIZIONE	Salame crudo. Insaccati di pure carni suine stagionati privi di fonti di glutine.			
PEZZATURA	File da 4 salamini del peso di 90g circa cadauno;			
DESTINAZIONE D'USO	Banco affettato (da vendersi a peso previo frazionamento).			
STAGIONATURA	Minimo 7 giorni.			
CONFEZIONAMENTO primario	6 file di salamini in vaschetta plastica conservato atmosfera protettiva.			
CONFEZIONAMENTO secondario	<i>pezzi per cartone</i>	<i>Kg per cartone</i>	<i>dimensioni cartone (mm)</i>	<i>cartoni per bancale EPAL (80 x 100)</i>
	<b>2 vaschette</b>	<b>4,5</b>	<b>543*323*h125</b>	<b>4 cartoni per piano, massimo 32 cartoni per bancale</b>
CODICE EAN	PESO VARIABILE: 2 225847 XXXXXC			
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare a 0 / +4°C			
TMC	Estrarre dalla vaschetta entro 60 giorni dalla data di confezionamento. TMC salame sfuso: 180 gg (vedi sigillo applicato sul prodotto).			
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, vino, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali, antiossidante E301, conservanti: E252-E250.			
NOTE PARTICOLARI.	Alimento presente nella Guida AIC. Per esigenze produttive alcune file potrebbero essere da 5 o 3 pezzi. Estrarre il prodotto alcune ore prima della messa in vendita.			

### ALLERGENI PRESENTI

Direttiva 2003/ 89 /CE													
Glutine	Derivati del latte	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Anidride solforosa e solfiti
NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO

### ALTRE SOSTANZE

OGM	Nitrito / nitrati	Ascorbato e acido ascorbico	Amido	Polifosfati	Glutammato
NO	SI	SI	NO	NO	NO

Redatto da RGSA: **Marco Brizio**

Approvato da Direzione Generale: **Giovanni Brizio**



**Brizio s.r.l.**

Cap. Soc. € 100.000,00 i.v. • Cod. fisc. PI 00647770049  
Regione S. Bartolomeo, 5 • 12020 Venasca (CN) • Italy  
www.briziosalumi.com • info@briziosalumi.com  
tel 0175.56.72.74 • fax 0175.56.75.54

IT 1056 L  
CE



## SALAME CRUDO BOCCONCINO ATM

**Scheda tecnica**  
**ST\_04.01B**

### *CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE*

Profumo	Delicato.
Colore	Rosa carneo
Sapore	Dolce, ma corposo.
Consistenza	Compatta, di qualità.

### *CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE*

Escherichia Coli	< 100 UFC / g
Stafilococchi coagulasi pos.	< 100 UFC / g
Listeria monocitogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g

### *CARATTERISTICHE CHIMICHE*

pH medio	5,8
Aw media	0,94

### *CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g di PRODOTTO*

Energia	1386 kj / 334 kcal
Grassi di cui saturi	26 g 10 g
Carboidrati di cui zuccheri	2,0 g 2,0 g
Proteine	24 g
Sale	3 g