

	Giuseppe Citterio Salumificio S.p.A. Rho (Milano) CONTROLLO QUALITÀ	SPECIFICHE DI PRODOTTO <i>Product Specification</i>	SDP 13021
--	--	--	-----------------------

R I S E R V A T O

Nome Spec Citterio <i>Citterio Spec Title</i>	SALAME BINDONE g 400/500	Codice Spec Citterio 13021 <i>Citterio Spec code</i>
---	---------------------------------	--

Fornitore / Supplied by : Giuseppe Citterio Salumificio S.p.A. Corso Europa, 206 20017 <u>RHO</u> (Milano) Tel. nr. 00390293516360 Fax. nr. 0039029301540	Stabilimento produzione / Point of manufacture: Giuseppe Citterio Salumificio S.p.A. Via Ticino, 105 20010 <u>Santo Stefano Ticino</u> (Milano) Est. code: IT.D627X CE Azienda certificata UNI EN ISO 9001:2008 e BRC
--	---

Unità per cartone: <i>Units per carton</i>	13 kg - 30 pezzi
Pezatura: <i>Average weight</i>	390/550 g
Condizioni di conservazione: <i>Storage conditions</i>	conservare in luogo fresco
Da consumarsi preferibilmente entro il: <i>Use by date</i>	non applicabile
Modalità d' uso: <i>Instructions for use</i>	budello non commestibile.
Ingredienti: <i>Ingredients</i>	carne suina, pancetta, sale nitritato (sale da cucina, conservante: nitrito di sodio), zucchero, spezie, conservante (nitrito di potassio).

Descrizione del prodotto: <i>Product description</i>	
Aspetto esteriore:	salame di forma caratteristica, insaccato in budello naturale (bindone), legato a mano. Etichettato con fascetta centrale riportante tutte le indicazioni cogenti e volontarie.
Caratteristiche di processo:	prodotto con carni suine e pancette di provenienza nazionale, selezionate all'origine, accuratamente mondate e macinate finemente al tritacarne. Stagionate naturalmente in condizioni climatiche controllate. A fine stagionatura il salame viene etichettato e imballato. La lavorazione avviene con applicazione del sistema HACCP ed è conforme alla normativa vigente relativa alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (Reg. UE 1169/2011).
Sapore:	caratteristico.
Aroma:	tipico, delicato.
Colore:	rosso rubino con granuli di grasso bianco dalle dimensioni di un chicco di riso.
Consistenza:	compatto.

REV <i>Rev.</i>	CQ G. Croci	RGQ G. Marizzoni	DATA: 03 maggio 2017 <i>Date</i>
2	PREPARATO <i>Prepared</i>	APPROVATO <i>Approved</i>	PAG. 1 DI 3 <i>Page of</i>

 CITTERIO	Giuseppe Citterio Salumificio S.p.A. Rho (Milano) CONTROLLO QUALITÀ	SPECIFICHE DI PRODOTTO <i>Product Specification</i>	SDP 13021
---	--	--	-----------------------

Nome Spec Citterio <i>Citterio Spec Title</i>	SALAME BINDONE g 400/500	Codice Spec Citterio 13021 <i>Citterio Spec code</i>
---	---------------------------------	--

DATI NUTRIZIONALI

Nutritional data

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia	1630 kcal - 390 kJ
Grassi	32 g
di cui acidi grassi saturi	13 g
Carboidrati	<0.5 g
di cui zuccheri	<0.5 g
Fibre	<0.5 g
Proteine	26 g
Sale	4.2 g

INFORMAZIONE ALLERGENI

Allergen Information

	SI/NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO
Frutta in guscio e prodotti derivati	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO
Anidride solforosa (solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂)	NO

REV <i>Rev.</i>			DATA: 03 maggio 2017 <i>Date</i>
2			PAG. 2 DI 3 <i>Page of</i>

**CITTERIO**

Giuseppe Citterio
Salumificio S.p.A.
Rho (Milano)
**CONTROLLO
QUALITÀ**

**SPECIFICHE DI
PRODOTTO**
Product Specification

**SDP
13021**

Nome Spec Citterio
Citterio Spec Title

SALAME BINDONE g 400/500

Codice Spec Citterio 13021
Citterio Spec code

VALORI BATTERIOLOGICI / Bacteriological standards

Analisi	<i>Limiti std.</i>	<i>Limiti acc.</i>	<i>Limiti inacc.</i>
Clostridi	< 100 ufc/g		
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 100 ufc/g		
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 500 ufc/g		
<i>Salmonella spp.</i>	assente in 25g		
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25g		

VALORI CHIMICI / Chemical Standards(*)

Analisi	<i>Valore Medio.</i>	<i>Dev. std</i>	<i>Note</i>
Proteine totali	26.0%	1.5	
Proteine sul magro	38.2 %	---	
Grasso	32.0%	1.8	
Collagene	2.0%	0.2	
Sale da cucina	4.2%	0.3	
Aw	0.90		max 0.91
Q1	0.08	---	
Q2	1.4	---	
Q3	1.2	---	

(*) dati medi relativi alle analisi più recenti

CARATTERISTICHE DI PACKAGING

Packaging specification

Prodotto etichettato con fascetta autoadesiva

Dimensioni: 230x75 mm.

CARATTERISTICHE D'IMBALLO

Outer packaging specifications

Dimension cartone: 438x348x236 mm

REV			DATA: 03 maggio 2017
Rev.			Date
2			PAG. 3 DI 3
			Page of