

**FEREOLI GINO e FIGLIO** s.r.l.CAPITALE SOCIALE € 100.000 I.V.  
INDUSTRIA SALUMI «TIPICO SALAME FELINO»  
Strada Parma, 28 - 43010 PILASTRO (Langhirano - Parma) ITALIA  
Telefono 0521639005 Fax 0521639364  
URL: www.fereoligno.it e-mail: info@fereoligno.it  
R.E.A. di Parma n° 98198 Registro Imprese di Parma n° 7581  
Codice Fiscale e Partita Iva n° 06145700341 - Codice identificativo CEE IT 0018590341

Data 29/04/19

Pagina 1 di 1

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

Descrizione	: SALAME FELINO IGP META' PELATO SV	Codice prodotto:	A22	
Etichetta	: FEREOLI GINO & FIGLIO			
Pezatura salame	: g 350 / 450 circa	Codice EAN:	2543772	
Lista Ingredienti *	: Carne di suino, sale, destrosio, Spezie, Conservante : Nitrato di potassio (E252).			
Altri componenti prodotto	: Spago, sacco termoretraibile, etichetta, etichetta peso prezzo.			
TMC	: 90 giorni			
Conservazione	: 0 - 8°C			
Modalità di consumo	: Affettato previa rimozione della busta e budello.			
Caratteristiche organolettiche principali	: Il prodotto si presenta compatto, di consistenza non elastica, il magro è di colore rosso rubino, il grasso di colore bianco, il gusto è dolce e delicato e l'aroma è tipico e delicato.			
Caratteristiche fisiche	: Il prodotto si presenta confezionato sottovuoto in sacco termoretraibile, taglio della porzionatura è obliquo come da tradizione del Salame Felino			
Imballi	: Cartone			
Modello cartone	Dimensione cartone (l x p x h)	Nr pezzi x cartone	Pallettizzazione nr imballi x strati	Tipo pallet
1S	27x52x13	14	6x6	Epal

Valori nutrizionali **	Valori medi	U.M.	Valori microbiologici e chimici		U.M.
Valore energetico	1622	KJ/100g	Listeria monocytogenes.	Assente in 25 g	ufc/g
Valore energetico	391	Kcal/100g	Salmonella	Assente in 25 g	ufc/g
Grassi	30,9	%m/m	Stafilococchi coagulasi +	< 10	ufc/g
Di cui acidi saturi	11,4	%m/m			
Carboidrati	1,1	%m/m			
Di cui zuccheri	0,2	%m/m	pH	≤ 5,7	
Proteine	27,1	%m/m	Aw	≤ 0,94	
Sale	4,25	%m/m			

\* Non vengono usati componenti in grado di provocare allergie e intolleranze alimentari in conformità alle Direttive 2000/13/Ce e s.m. recepite dall'ordinamento italiano dal D.Lgs 109/92 e dal D.Lgs 114/06, dal D.Lgs 178/2007 e s.m. e conforme alla direttiva 2007/68/CE, in ottemperanza al regolamento UE 1169/2011.

\* senza glutine

Si certifica in accordo con le informazioni dai nostri fornitori, che le materie prime utilizzate non contengono, ne provengono da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazione accidentali, in conformità al regolamento CE 1829/2003 ed al regolamento CE 1830/2003 e s.m.

\*\* I valori sono medi e si riferiscono ad un prodotto mediamente stagionato 35/45 gg