

SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO  
**PASQUINUCCI** srl

## “I’ BRIACHELLO” Salame al vino Rosso

**INGREDIENTI:** carne di suino e grasso di suino nazionale, sale, aromi, vino rosso di Montalcino(0,70%) destrosio, saccarosio.  
Antiossidante: E300  
Conservante: E 250- E 252

**DESCRIZIONE:** Prodotto a base di carne suina nazionale macinata, ben amalgamata con lardello di suino e aromatizzata con vino rosso di Montalcino, insaccata in budello tessile con effetto “muffa”.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

<i>- Parametro</i>	<i>Limiti</i>	<i>Riferimenti</i>
-Coliformi a 30 °C	1000 UFC/gr	interno
- <i>E.coli</i> $\beta$ -glucur. Posit	1000	interno
-Anaerobi s.r	10	interno
-Stafilococchi c.p	500	interno
- <i>Salmonella</i> spp	Assente/25 gr	Reg.CE 2073/05
- <i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25 gr	Reg.CE 2073/05

### CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:

- Salame al rosso sottovuoto: da conservare tra 0°C e 4°C
- Salame al rosso intero: conservare in ambiente fresco

### CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO DOPO L’APERTURA DELLA CONFEZIONE:

**Conservare tra 0 e 4 °C**

### SHELF LIFE:

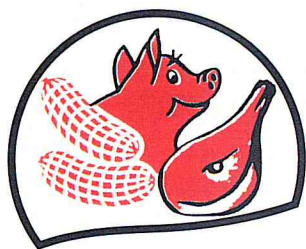
- Salame al rosso a tranci sottovuoto: 3 mesi dal confezionamento (in condizioni ottimali di conservazione)
- Salame al Rosso Intero da 700/800 gr: 6 mesi dalla data di produzione

### STAGIONATURA:

- Salame al rosso da 700/800 gr :  $\geq 4$  settimane

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g		
Energia	Kj	1566
	Kcal	376,3
Grassi totali	g	30,4
di cui acidi grassi saturi	g	10,2
Carboidrati	g	0,5
di cui zuccheri	g	0,5
Proteine	g	25,2
Sale	g	3,9



**SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO**  
**PASQUINUCCI** srl

**MODULO DI DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE**

In riferimento all'allegato II, del Reg CE 1169/11 del 25/11/11

ALLERGENE	PRESENZA	ORIGINE	ASSENZA
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte			X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati			X
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO <sub>2</sub>			X
Lupini e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

Revisione del 13/12/16

***Responsabile alla Qualità***

**Pasquinucci Giacomo**