# Scheda tecnica prodotto: 'NDUJA DI SPILINGA CRESPONE

| | |
|---|---|
| **Codice prodotto/ product code**<br>**Codice EAN/EAN code** | NDU01<br>2 393653 (CRESPONE) |
| **Ingredienti:**<br><br>**Ingredients:** | Grasso di suino (40%) e Carne di suino (27%) (**Origine ITALIA**), Peperoncino dolce (20%), Peperoncino piccante (10%), Sale (3%).<br><br>Pork fat (40%) and Pork meat (27%) (**Origin Italy**), Sweet chili (20%) and Spicy chili (10%), Salt (3%) |
| **Allergeni:**<br>**Allergens:** | Secondo Reg. CE 1169/2011: assenti<br>According to Reg EU 1169/2011: absent. |
| **OGM:** | Il prodotto è conforme ai Regg. 1829/2003 e 1830/2003 e smi: assenti<br>The product complies with Regg. 1829/2003 e 1830/2003 e smi |
| **SUDAN (I, II, III, IV):** | Assente/Absent |
| **Descrizione del prodotto:**<br><br>**Product description:** | Salame spalmabile caratteristico della zona del Monte Poro di Spilinga (VV) preparato utilizzando un trito di carne di **ORIGINE ITALIANA** (guanciale, pancetta e lardello) macinato con peperoncino rosso dolce e piccante e con un modesto quantitativo di sale.<br><br>Spreadable salami of Spilinga (VV) prepared using pork fat and meat of ITALIAN ORIGIN (bacon and lard) minced with sweet and spicy red chilli pepper and with a modest quantity of salt. |
| **Presentazione prodotto:**<br><br>**Product Presentation** | L'involucro, di colore trasparente, presenta etichetta con logo aziendale e descrizione del prodotto.<br>Transparent color wrap with label that contains the company logo and product description. |
| **Destinazione d'uso:**<br><br>**Intended use:** | Alimento destinato alla normale popolazione di varia età ad esclusione della prima infanzia e dei soggetti allergici agli ingredienti.<br>Food intended for the normal population of various ages with the exception of early childhood and people allergic to the ingredients. |
| **Istruzioni per l'uso:**<br><br>**Instructions for use:** | Aprire la confezione e lasciare a temperatura ambiente per circa 15 minuti. Eliminare l'involucro esterno (trattasi di budello edibile, tuttavia si consiglia di eliminarlo prima del consumo del prodotto).<br>Open the packaging and leave at room temperature for about 15 minutes. Remove the outer casing ( edible casing, however it is recommended to eliminate it before consuming the product). |
| **Modalità di conservazione:**<br><br>**Storage:** | Conservare alla temperatura di + 4/+8 °C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 30 giorni.<br><br>Store from +4 to +8 °C. Once opened, store in the refrigerator and consume it within 30 days |
| **Peso/Weight:** | g 450 Circa |
| **Stagionatura/Maturing:** | 30/40 giorni/days |
| **T.M.C. (SV)/Shelf life:** | 180 giorni dal confezionamento s/v / 180 days from packaging in vacuum bag |
| **Pallettizzazione:**<br><br>**Palletizing:** | 12/15 pz per cartone (cartone da 5 kg – mis: 390x280x125) - 8 cartoni per strato – 10 strati per pallet – totali cartoni per pallet 80.<br><br>From 12 to 15 pcs per Box (box to 5 kg – mis: 390x280x125) – 8 Box per layers – 10 layers per pallet. Tot Box per pallet 80 pcs. |
| **Confezionamento/Packaging:** | Sottovuoto singolo / Vacuum bag – mis: 150x 300 |


SALUMIFICIO **F.LLI PUGLIESE S.N.C.** - Località Sorda, 3 - 89842 Calimera Calabra (VV) - Tel. (+39) **096 33 66 938** /(+39) **335 74 25 495**
**info@sapsalumi.it** P.IVA **01722290796** ***www.sapsalumi.it***

**PRODOTTO SENZA CONSERVANTI NÉ COLORANTI, SENZA GLUTINE NÉ LATTOSIO**
**PRODUCT WITHOUT ADDITIVES, GLUTEN AND LACTOSE FREE.**

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/MICROBIOLOGICAL

| Parametro/parameters | U.m. | Valore/value |
|---|---|---|
| Escherichia coli | ufc/g | ≤10 |
| Stafilococchi coagulasi pos | ufc/g | ≤100 |
| Salmonella | Assente in 25 g<br>Absent in 25 g | Assente/absent |
| Listeria monocytogenes | Assente in 25 g<br>Absent in 25 g | Assente/absent |
| CBT | Ufc/g | 100.000 |
| Anaerobi solfito riduttori | Ufc/g | < 100 |

## TABELLA NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto/ NUTRITION INFORMATION for 100 g of product

| Energia<br>Energie | Grassi<br>Fats | di cui acidi grassi saturi<br>of which saturated | Carboidrati<br>Carbohydrate | di cui zuccheri<br>of which sugar | Proteine<br>Protein | Sale<br>Salt |
|---|---|---|---|---|---|---|
| kJ 2.332<br>Kcal 557 | g 56 | g 13 | g 1.9 | g 0.1 | g 11.4 | g 3.2 |

**IL SALUMIFICIO ARTIGIANALE F.LLI PUGLIESE S.N.C. opera in ottemperanza alla normativa nazionale ed europea in regime di autocontrollo e sicurezza alimentare ed in conformità ai principi del sistema HACCP. L'azienda è certificata BRC - IFS per quanto concerne le fasi di lavorazione di salumi insaccati e di pezzi interi sfusi e confezionati in film plastici sottovuoto; fa parte, inoltre, del consorzio SALUMI DI CALABRIA DOP.**
**Salumificio f.lli Pugliese operates in compliance with national and European legislation under the right of self-control and of food safety, in accordance with the principles of HACCP. Also, Salumificio f.lli Pugliese is certified BRC-IFS, and it guarantees complete traceability of the entire supply chain for all products.**
**Rev. 5 del 21/02/2024**


SALUMIFICIO **F.LLI PUGLIESE S.N.C.** - Località Sorda, 3 - 89842 Calimera Calabra (VV) - Tel. (+39) **096 33 66 938** /(+39) **335 74 25 495**
**info@sapsalumi.it** P.IVA **01722290796** ***www.sapsalumi.it***