



SALAME TIPO NAPOLI AFFETTATO A PESO VARIABILE

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Pagina 1 di 3

SALUMIFICIO DELLA LUCANIA Srl
Via A. Gramsci, 127
CAP 85055 – Picerno (PZ)
TEL 0971.991003 / FAX 0971.991667
lucanasalumi@iol.it
www.lucanasalumi.it

NOME COMMERCIALE:

Salame tipo Napoli affettato a Peso Variabile

Codice Ean: 221306

Codice Interno: EA 03



Il salame Napoli presenta forma cilindrica allungata, con superficie esterna di colore rosso carico, con frazioni adipose in evidenza; consistenza compatta e non elastica, odore tipico di affumicato, sapore dolce e caratteristico di affumicato o speziato.

COMPOSIZIONE:

Spalla e carnette di suino selezionate e snervate, condite con pepe in grani ed aromi naturali, insaccato in budello naturale di calibro 60+ e legato a mano; stagionato con metodo naturale a partire da 40 giorni e fino ad 80 a seconda del calibro.

METODO DI PREPARAZIONE:

I salumi stagionati, attentamente selezionati, appena affettati vengono confezionati in vaschette porzionate in atmosfera protettiva. Le vaschette vengono pesate e prezzate e conservate a temperatura controllata (inferiore a + 4° C), mantenuta in continuo fino al raggiungimento del consumatore.

IMBALLO PRIMARIO

Vaschetta semirigida in
Atmosfera protettiva (MAP):
• g. 120 circa: misure 20 x 15

Confezione *take away* in
Atmosfera protettiva (MAP):

• g. 120 circa: misure 20 x 23



9/981/L
C.E.E.





**SALAME TIPO NAPOLI AFFETTATO A
PESO VARIABILE**

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Pagina 2 di 3

SALUMIFICIO DELLA LUCANIA Srl
Via A. Gramsci, 127
CAP 85055 – Picerno (PZ)
TEL 0971.991003 / FAX 0971.991667
lucanasalumi@iol.it
www.lucanasalumi.it

SHELF - LIFE	120 gg. a temperature tra + 2 e + 4 °C	45 gg. a temperature tra + 2 e + 4 °C
IMBALLO SECONDARIO	<p>Cartone da n° 27 vaschette ATM semirigide a peso variabile (120 g ± 20%)</p> <p>Misure cartone: 360* 240*190 mm. Peso lordo cartone: 3,24 Kg circa;</p> <ul style="list-style-type: none">• Pedana da n° 63 cartoni <p>Base pedana 9 cartoni; Strati per pedana: 7; Altezza della pedana 150 cm.</p> <p>Peso lordo pedana: Kg 204.</p> <p>Pallettizzazione con Europallet mis 120*180 cm.</p>	<p>- Cartone da n° 12 vaschette ATM <i>take away</i> a peso variabile (120 g ± 20%) Misure cartone: 245* 215*110 mm.</p> <p>Peso cartone: 1,8 Kg circa;</p> <p>- Pedana da n° 45 cartoni</p> <p>Base pedana 15 cartoni; Strati per pedana: 3;</p> <p>Peso lordo pedana (compreso EPAL): Kg 103 circa.</p> <p>Pallettizzazione con Europallet mis 120*180 cm.</p>

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria	Assente/25 g
Salmonella	Assente/25 g

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Il Salumificio della Lucania Srl, si avvale di fornitori attentamente selezionati e qualificati. Sono attive su tutte le linee produttive interne le procedura HACCP, GMP, e quelle volontarie della norma UNI EN ISO 9001:2000.





**SALAME TIPO NAPOLI AFFETTATO A
PESO VARIABILE**

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Pagina 3 di 3

SALUMIFICIO DELLA LUCANIA Srl
Via A. Gramsci, 127
CAP 85055 – Picerno (PZ)
TEL 0971.991003 / FAX 0971.991667
lucanasalumi@iol.it
www.lucanasalumi.it

Il Salumificio della Lucania S.r.l. dichiara inoltre di operare in conformità a tutte le leggi di settore in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti a base di carne.

In riferimento al Reg CEE 178/2002 e normative collegate in materia di rintracciabilità, assicuriamo completa trasparenza e rintracciabilità di tutta la filiera delle materie prime di origine animale e non.

Il Responsabile Assicurazione della Qualità: FILOMENA LETTIERI

Data ultimo aggiornamento: 31 Luglio 2007

