



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Revisione 07
del 06/03/25

PRODUTTORE

(Reg. UE 1169/2011, art. 9
par. 1 lett. h)

Salumi Martina Franca S.R.L.

Via Vecchia Ceglie nr.5 zona L, 74015 Martina Franca (TA)

Tel. 080 4490533 – 328 1634715

P.IVA: 02810800736

BOLLO CE: IT Z3X0W

Azienda con sistema di gestione
per la sicurezza alimentare
UNI EN ISO 22000:2018
Certificato CSQA n. 64427

PRODOTTO

(Reg. UE 1169/2011, art.
9 par. 1 lett. a)

Salame affumicato di Martina Franca

«Cularina»

CODICE ARTICOLO: CAMLMNSV (non sottovuoto)

CAMLMSV (sottovuoto intero)

CAMLMPOSV (sottovuoto porzionato)

DESCRIZIONE: Il *salame delle masserie* la cui storia si intreccia strettamente con la **nostra antica tradizione**, ottenuto da tagli pregiati di suino 100% italiano, e si presenta nella sua classica forma cilindrica e irregolare dovuta al budello naturale. Il **vino cotto** cultivar **Verdeca** e la leggera affumicatura con **scorza di Fragno** e **bucce di mandorla** sprigionano un'armonia di sapori fortemente legata alla nostra terra.



CARATTERISTICHE TECNICHE

CATEGORIA ALIMENTO

(Reg CE 853/2004, all. I)

Prodotti a base di carne

INGREDIENTI:

(Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. b-c-d, art. 18, all. VII)

Carne di suino, sale, vino bianco (contiene **SOLFITI**), cotto d'uva (mosto d'uva, acqua), destrosio, estratto di lievito, pepe nero macinato, fibra vegetale, aromi naturali, spezie, erbe aromatiche. Antiossidante: sodio ascorbato. Conservante: potassio nitrito. Può contenere: **GLUTINE**.

PAESE D'ORIGINE E/O LUOGO DI PROVENIENZA

(Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. i, art. 26)

Carne di suino: ORIGINE Italia

PESO INDICATIVO:

(Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. e)

0,400 Kg – 0,800 Kg

TAGLIO ANATOMICO

Muscolo proveniente dalla spalla, pancetta lombo e capocollo

TIPO DI BUDELLO

Naturale di Suino

STAGIONATURA

Minimo 90 giorni

DIMENSIONI

Lunghezza: 15 cm – 30 cm
Diametro: 45 mm – 50 mm

LEGATURA

Esclusivamente a mano

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

(Reg. UE 1169/2011 art. 9 par. 1 lett. f, all. X)

180 giorni da fine produzione (data in etichetta)

MODALITÀ D'USO

Affettatura previa rimozione del budello o pulitura dello stesso.
Nel caso di prodotto confezionato sottovuoto, si consiglia di consumare tale alimento previa apertura della confezione circa 3-4 ore prima.
Se il prodotto non è sottovuoto conservarlo in un luogo fresco, asciutto e ben areato. È fortemente consigliato per il prodotto non confezionato in sottovuoto di usarlo dall'imballo secondario nel più breve tempo possibile in quanto si potrebbe creare una elevata umidità all'interno del cartone favorendo lo sviluppo di muffe e altri microrganismi indesiderati.



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Revisione 07
del 06/03/25

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100 g di prodotto Reg. CE 1169/2011)

Valore energetico	kcal 416 – kJ 1735
Grassi (g) - di cui acidi grassi saturi (g)	26 16
Carboidrati (g) - di cui zuccheri (g)	1,5 1,2
Proteine (g)	44
Sale (g)	4

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE E SAPORE	Dolce e con classico odore e sapore dovuto al budello dritto di maiale
CONSISTENZA	Compatta
ASPETTO INTERNO	Fetta compatta al taglio, grana grossa con magro di colore di colore rosso rubino e grasso bianco, non rancido
ASPETTO ESTERNO	Il prodotto si presenta nella sua forma tipica dovuta alla conformazione del budello naturale
ALLERGENI	Allergeni: contiene SOLFITI . Può contenere tracce di: GLUTINE .

IMBALLO

TIPOLOGIA CONFEZIONE	Confezionato intero sottovuoto, tranciato sottovuoto o allo stato naturale avvolto in carta politenata
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
DIMENSIONE IMBALLO	Lunghezza cm.40 x Larghezza cm.20 x Altezza cm.14
PEZZI PER CARTONE	6
NUMERO CARTONI CHE COMPONGONO LO STRATO DEL PALLET	12
NUMERO STRATI PER ALTEZZA PALLET	10
CODICE EAN NON SOTTOVUOTO	2863936
CODICE EAN SOTTOVUOTO INTERO	2839597
CODICE EAN SOTTOVUOTO PORZIONATO	2845745



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Revisione 07
del 06/03/25

MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE (Reg. UE 1169/2011 art. 9 par. 1 lett. g)

MODALITÀ DI TRASPORTO	Veicolo refrigerato
TEMPERATURA DI TRASPORTO	Min 0° C, Max +6°C
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Prodotto allo stato naturale conservare in luogo fresco (+15°C) Prodotto confezionato in sottovuoto conservare in frigo (+4°C)

LIMITI MICROBIOLOGICI

Reg Ce 2073/2005 - Reg. Ce 1441/2007

CONTATTI UTILI

Dott. Francesco Carriero

(Responsabile allerta alimentare, Responsabile qualità)

Tel: 080 4490533

E-mail: francesco@salumimartinafranca.it

Stefano Caroli

(Responsabile commerciale)

E-mail: info@capocollomartina.it

Questo documento è di proprietà della SALUMI MARTINA FRANCA SRL e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza autorizzazione scritta.