



Salumificio Galli Remo s.r.l.

Via Milano, 187 - 46019 Cogozzo di Viadana (MN) Tel. 0375 88249 - Fax 0375 790042
galli@galliremo.it - www.galliremo.it

SCHEDA TECNICA

Spianata Forte s/v

Senza glutine e derivati del latte

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED

Rev. 1 data 18.10.21



Descrizione	Salame di puro suino
Caratteristiche organolettiche	Profumo: tipico
	Sapore: gradevolmente piccante
	Macinatura: grana grossa con grasso ben definito
	Piccantezza: media
Ingredienti	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, saccarosio, spezie, antiossidante: E301, conservanti: E252, E250.
Conservazione	Conservare in frigo tra 0° e + 4° C
Data di scadenza	120 giorni dal confezionamento
Origine Carne	UE



Formato	Confezione sottovuoto	Codice prodotto	SPIANFSV
Dimensioni prodotto (lunghezza x diametro)	40 x 10 cm, a fagiolo, schiacciata	Codice EAN 13	2715891
Peso	2,3 kg circa	Codice EAN 128	9271589100000
Imballo primario	Budello non edibile	Tipo pallet	EPAL
Imballo secondario	Film plastico	N. cartoni per strato	6
Pezzi per cartone	N° 4	N. strati per pallet	10
Dimensioni esterne cartone	(HxLxP) 17x58x26 cm	Altezza massima pallet	185 cm

Valori nutrizionali medi per 100g	Energia:	1399 Kj / 337 kCal	Caratteristiche microbiologiche e fisiche	
	Grassi :	27,3 g	Listeria	< 100 ufc/g
	di cui acidi grassi saturi:	9,2 g	Salmonella	assente
	Carboidrati:	0 g	pH	4,9 – 5,8
	di cui zuccheri:	0 g	aw	< 0,95
	Fibre:	0 g		
	Proteine:	22,4 g		
	Sale:	2,47 g		

conforme all'Al. XV del Reg. 1169/11

Allergeni	Il prodotto non contiene allergeni alimentari presenti nella lista dell' Allegato II del Reg. 1169/11
OGM	La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da Organismi Geneticamente Modificati

preparato da: RHACCP

Verificato ed approvato da: RAQ

La presente scheda tecnica può essere soggetta a variazioni