



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

Salame Ungherese



Food Safety



CERTIFICATED

Rev. 1 data 18.10.21

Senza glutine e derivati del latte

Descrizione	Salame di puro suino
Caratteristiche organolettiche	Profumo: delicato, leggermente affumicato
	Sapore: gradevolmente affumicato
	Macinatura: molto fine
	Piccantezza: no
Ingredienti	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, saccarosio, antiossidante: E301, conservanti: E252, E250.
Conservazione	Conservare in luogo fresco
Data di scadenza	Per i pezzi sfusi non è prevista
Origine Carne	UE



Formato	Intero non confezionato	Codice prodotto	SALUNG
Dimensioni prodotto (lunghezza x diametro)	50 x 9,5 cm	Codice EAN 13	2761607
Peso	3,5 kg circa	Codice EAN 128	9276160700000
Imballo primario	Budello non edibile	Tipo pallet	EPAL
Imballo secondario	Cartone	N. cartoni per strato	6
Pezzi per cartone	N° 2	N. strati per pallet	10
Dimensioni esterne cartone	(HxLxP) 17x58x26 cm	Altezza massima pallet	185 cm

Valori nutrizionali medi per 100g	Energia:		Caratteristiche microbiologiche e fisiche	
		1439 Kj /	342 kCal	Listeria
	Grassi :	26,5 g	Salmonella	assente
	di cui acidi grassi saturi:	8,2 g	pH	4,9 – 5,8
	Carboidrati:	0 g	aw	< 0,95
	di cui zuccheri:	0 g		
	Fibre:	0 g		
	Proteine:	25,5 g		
	Sale:	2,43 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