

## SCHEMA TECNICA: SALAME



### CARATTERISTICHE GENERALI

Nome	Salame
Descrizione Prodotto	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di un impasto di carni macinate a grana media – grossa. Venduto intero.
Ingredienti	carne di suino, sale, aromi e spezie, conservanti: E250 E252.
Peso	0,5 kg. – 2 kg.
Stagionatura	Stagionatura minima di 3 mesi
Modalità di conservazione	Si consiglia di conservare in ambiente asciutto a temperatura inferiore ai +18°C
Imballaggio	Cartoni, carta alimentare.
Dati sull'etichetta	Nome prodotto, elenco ingredienti, marchio identificativo dell'azienda, modalità di conservazione, lotto.
Tecnologia di Produzione	Ricevimento, macinatura, impastatura, insaccatura, stagionatura.
Controlli	Piano di autocontrollo aziendale.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella Spp	Assente in 25 gr.
Listeria M.	Assente in 25 gr.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Grana ben definita di colore rosso e bianco
Aroma	Profumo delicato
Sapore	Tipico e delicato
Aseptto al Taglio	Superficie di taglio omogenea e compatta

**SALUMIFICIO SANT'AMBROGIO  
DI MAJAVACCHI ROBERTO**