

Cannelli[®]
N O R C I N E R I A

TRADIZIONI

e
Sapori



Cannelli[®]
N O R C I N E R I A



Cannelli
NORCINERIA

PROSCIUTTO
NORCIA IGP
CON OSSO



Cannelli
NORCINERIA

PROSCIUTTO NORCIA IGP CON OSSO



DENOMINAZIONE PRODOTTO	Prosciutto Norcia IGP con osso	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Prosciutto crudo stagionato IGP con osso. (Identificazione Geografica Protetta, Reg. CE 1065/97, certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali).	
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale, pepe.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II)	
STAGIONATURA	Minimo 12 mesi	
PESO	Da kg. 8.5 +	
MODALITA' DI ETICHETTATURA	Marchiatura a fuoco del prosciutto da fresco riportante: marchio di identificazione, data di produzione espressa in settimana dell'anno/mm/aa ; tale data costituisce e rappresenta anche il numero di lotto di produzione. Marchiatura a fuoco sul prosciutto stagionato riportante: logo del Consorzio del Prosciutto di Norcia IGP. Nel prodotto intero a vista viene apposta: - una etichetta commerciale a collarino riportante : il logo del Consorzio del Prosciutto di Norcia IGP, il logo ministeriale delle IGP e il relativo regolamento CE, la ragione sociale del produttore o del venditore, la sede dello stabilimento di produzione, il marchio di identificazione, gli ingredienti, la modalità di conservazione e di consumo.	
MODALITA' DI CONSUMO	Prodotto protetto in superficie con grasso di suino amalgamato con farina di riso, sale e pepe; per un corretto utilizzo si consiglia di rimuovere il sottile strato superficiale protettivo	
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di immissione in commercio	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto ad una temperatura non superiore a +16° C.	
CODICE INTERNO	110612	
CODICE EAN	736770	
CONFEZIONE	Intero a vista	
IMBALLO	scatole da 2 pz.	
DIMENSIONE SCATOLA	mm.575 x 380 x200	
SCATOLE PER STRATO	4	
STRATI PER PALLET	6	
ALTEZZA TOTALE PALLET	cm. 135 pedana compresa	
MASSIMA IMPILABILITA'	8 strati su 2 pedane sovrapposte (cm.190 pedane comprese)	
TRASPORTO	Con automezzi refrigerati, secondo le vigenti norme di legge	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE	aspetto al taglio: colore della polpa rosso intenso, magro con scarsa presenza di grasso infra e extramuscolare. Aroma e sapore : le ricette e l'esperienza norcina danno vita ad un prosciutto giustamente saporito e ricco di profumi raffinati.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E.Coli β-glucuronidasi+ <1x10 ² UFC/g Anaerobi solfito-riduttori < 1 x 10 UFC/g Stafilococchi coag. + <1 x 10 ² UFC/g Lysteria monocitogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A _w ≤0,92) Salmonella spp. assente in 25 g (n=5 c=0) Microrganismi a 30°C <5x10 ⁵ UFC/g	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g.	Valore energetico KJ 1136-Kcal 270 Grassi g 18 di cui saturi g 8,4 Carboidrati g 0,1 di cui zuccheri g 0,1 Proteine g 27 Sale g 6.5	

SALUMIFICIO UMBRO SRL
Via della Libertà, 50 - 06010 Pistrino di Citerna (PG)
Tel: 075 8592831 Fax: 075 8592460 e-mail : umbro@valtiberino.com

REDATTO/APPROVATO

Cannelli[®]
NORCINERIA

PROSCIUTTO
ANTICA DELIZIA



Cannelli
NORCINERIA

PROSCIUTTO ANTICA DELIZIA



DENOMINAZIONE PRODOTTO	ANTICA DELIZIA	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Prosciutto stagionato con osso di provenienza comunitaria, coperto con pepe.	
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale, aglio, pepe.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II)	
STAGIONATURA	Minimo 7 mesi	
PESO	da kg. 6,5 a kg. 8	
MODALITA' DI ETICHETTATURA	<p>Marchiatura a fuoco della coscia da fresca riportante: data di produzione (gg/mm/aa), marchio di identificazione dello stabilimento di produzione, numero di lotto.</p> <p>Nel prodotto intero a vista vengono apposti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - una etichetta commerciale riportante: la ragione sociale del produttore o distributore, la sede dello stabilimento di produzione e/o il relativo marchio di identificazione, gli ingredienti, le modalità di conservazione e di consumo. - un sigillo metallico riportante: la sede ed il marchio di identificazione dello stabilimento di produzione, l'elenco degli ingredienti, la data di preferibile consumo. 	
MODALITA' DI CONSUMO	Prodotto protetto in superficie con grasso di suino amalgamato con farina di riso, sale e/o pepe; per un corretto utilizzo si consiglia di rimuovere il sottile strato superficiale protettivo.	
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di immissione in commercio	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto ad una temperatura non superiore a +16° C.	
CODICE INTERNO	1106826	
CODICE EAN	208541	
CONFEZIONE	Intero a vista	
IMBALLO	scatole da 4 pz.	
DIMENSIONE SCATOLA	mm.580 x 380 x 320	
SCATOLE PER STRATO	4	
STRATI PER PALLET	4	
ALTEZZA TOTALE PALLET	cm. 145 pedana compresa	
MASSIMA IMPILABILITA'	6 strati (cm.207 pedana compresa)	
TRASPORTO	Con automezzi refrigerati, secondo le vigenti norme di legge	
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Aspetto al taglio: rosso intenso con profilo di grasso bianco; Aroma delicato e sapore giustamente sapido. Caratteristico il retrogusto di spezie e aromi naturali che conferiscono al prosciutto note delicate e armoniche.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<p>E.Coli β-glucuronidasi+ <math><1 \times 10^2</math> UFC/g</p> <p>Anaerobi solfito-riduttori <math>< 1 \times 10^2</math> UFC/g</p> <p>Stafilococchi coag. + <math><1 \times 10^2</math> UFC/g</p> <p>Lysteria monocitogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A_w $\leq 0,92$)</p> <p>Salmonella spp. assente in 25 g (n=5 c=0)</p> <p>Microorganismi a 30°C <math><5 \times 10^5</math> UFC/g</p>	
VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g. di prodotto	<p>Valore energetico KJ 879-Kcal 210</p> <p>Grassi g 6,3</p> <p>di cui saturi g 0,9</p> <p>Carboidrati g 1,2</p> <p>di cui zuccheri g 0</p> <p>Proteine g 37,2</p> <p>Sale g 6,04</p>	

SALUMIFICIO UMBRO SRL
Via della Libertà, 50 - 06010 Pistrino di Citerna (PG)
Tel: 075 8592831 Fax: 075 8592460 e-mail : umbro@valtiberino.com

REDATTO/APPROVATO

Cannelli
NORCINERIA

COSCIA DI SUINO
STAGIONATA
GUSTO ANTICO



Cannelli
NORCINERIA

COSCIA DI SUINO STAGIONATA GUSTO ANTICO



DENOMINAZIONE PRODOTTO	GUSTO ANTICO
DESCRIZIONE PRODOTTO	Coscia di suino di provenienza comunitaria, disossata, stagionata, coperta con pepe o stuccata con sugna
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale, pepe, aglio.
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II)
STAGIONATURA	Minimo 5 mesi
PESO	da kg. 6,5 a kg. 7,5
MODALITA' DI ETICHETTATURA	Marchiatura a fuoco della coscia da fresca riportante: data di produzione (gg/mm/aa), marchio di identificazione dello stabilimento di produzione, numero di lotto. Nel prodotto intero a vista vengono apposti: - una etichetta commerciale riportante: la ragione sociale del produttore o distributore, la sede dello stabilimento di produzione e/o il relativo marchio di identificazione, gli ingredienti, le modalità di conservazione e di consumo. - un sigillo metallico riportante: la sede ed il marchio di identificazione dello stabilimento di produzione, l'elenco degli ingredienti, la data di preferibile consumo.
MODALITA' DI CONSUMO	Prodotto protetto in superficie con grasso di suino amalgamato con farina di riso, sale e pepe; per un corretto utilizzo si consiglia di rimuovere il sottile strato superficiale protettivo
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di immissione in commercio
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto ad una temperatura non superiore a +16° C.
CODICE INTERNO	1106822
CODICE EAN	208534
CONFEZIONE	Intero a vista
IMBALLO	Scatole da 2 pz.
DIMENSIONE SCATOLA	mm.575 x 350 x 200
SCATOLE PER STRATO	4
STRATI PER PALLET	4
ALTEZZA TOTALE PALLET	cm. 95 pedana compresa
MASSIMA IMPILABILITA'	8 strati su 2 pedane sovrapposte : cm.190 pedane comprese
TRASPORTO	Con automezzi refrigerati, secondo le vigenti norme di legge
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto al taglio: rosso intenso con profilo di grasso bianco. Aroma delicato e sapore giustamente sapido. Caratteristico il retrogusto di spezie e aromi naturali che conferiscono al prosciutto note delicate e armoniche.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E.Coli β-glucuronidasi+ <1x10 ² UFC/g Anaerobi solfito-riduttori < 1 x 10 ² UFC/g Stafilococchi coag. + <1 x 10 ² UFC/g Lysteria monocitogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A _w ≤0,92) Salmonella spp. assente in 25 g (n=5 c=0) Microorganismi a 30°C <5x10 ⁵ UFC/g
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g.	Valore energetico KJ 982-Kcal 236 Grassi g 13 di cui saturi g 3,1 Carboidrati g 0,3 di cui zuccheri g 0,1 Proteine g 30 Sale g 5,4

SALUMIFICIO UMBRO SRL
Via della Libertà, 50 - 06010 Pistrino di Citerna (PG)
Tel: 075 8592831 Fax: 075 8592460 e-mail : umbro@valtiberino.com

REDATTO/APPROVATO

Cannelli
NORCINERIA

COSCIA DI SUINO
STAGIONATA
CINQUE CERRI



Cannelli
NORCINERIA

COSCIA DI SUINO STAGIONATA CINQUE CERRI



NOME COMMERCIALE	COSCIA DI SUINO STAGIONATA "CINQUE CERRI"	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Coscia di suino di origine comunitaria, disossata, squadrata, stagionata, stuccata con o senza pepe.	
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale, pepe, aglio	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
STAGIONATURA	Minimo 5 mesi	
PESO	da 6 a 7,5 kg.	
MODALITA' DI ETICHETTATURA	Marchiatura a fuoco della coscia da fresca riportante: data di produzione (gg/mm/aa), marchio di identificazione dello stabilimento di produzione, numero di lotto. Nel prodotto intero a vista vengono apposti: - una etichetta commerciale riportante: la ragione sociale del produttore, la sede dello stabilimento di produzione e il relativo marchio di identificazione, gli ingredienti, le modalità di conservazione e di consumo. - un sigillo metallico riportante: la sede ed il marchio di identificazione dello stabilimento di produzione, l'elenco degli ingredienti, la data di preferibile consumo.	
CODIFICA DEL LOTTO	XAAMMM dove X è il numero fisso 6, AA sono le ultime due cifre dell'anno, MMM è un numero progressivo che indica il mese di produzione (da 001 a 012).	
MODALITA' DI CONSUMO	Prodotto protetto in superficie con grasso di suino amalgamato con farina di riso, sale e/o pepe; per un corretto utilizzo si consiglia di rimuovere il sottile strato superficiale protettivo.	
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di immissione in commercio.	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto ad una temperatura non superiore a +16° C.	
CODICE INTERNO	110682	
CODICE EAN	208545	
CONFEZIONE	Intero a vista	
IMBALLO	Scatole da 2 pz.	
DIMENSIONE SCATOLA	mm.575 x 350 x 200	
SCATOLE PER STRATO	4	
STRATI PER PALLET	4	
ALTEZZA TOTALE PALLET	cm. 95 pedana compresa	
MASSIMA IMPILABILITA'	8 strati su 2 pedane sovrapposte : cm 190 pedane comprese	
TRASPORTO	Con automezzi refrigerati, secondo le vigenti norme di legge	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto al taglio: rosso intenso con profilo di grasso bianco. Aroma e sapore: saporito con leggero retrogusto di aglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E.Coli β-glucuronidasi+ Anaerobi solfito-riduttori Stafilococchi coag. + Listeria monoc. Salmonella spp. Microrganismi a 30°C	<1x10 ² UFC/g < 1 x 10 ² UFC/g <1 x 10 ² UFC/g ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92) assente in 25 g (n=5 c=0) <5x10 ² UFC/g
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	Valore energetico Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale	KJ 1079-Kcal 258 g 16,8 g 7,07 g <0,1 g <0,1 g 26,9 g 4,75

SALUMIFICIO UMBRO SRL
Via della Libertà, 50 - 06010 Pistrino di Citerna (PG)
Tel: 075 8592831 Fax: 075 8592460 e-mail : umbro@valtiberino.com

REDATTO/APPROVATO

Cannelli
NORCINERIA

GUANCIALE
STAGIONATO



GUANCIALE STAGIONATO



DENOMINAZIONE PRODOTTO	GUANCIALE STAGIONATO															
MARCHIO COMMERCIALE	CANNELLI NORCINERIA															
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE															
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, spezie e aromi. Antiossidante: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrato).															
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤10° C TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.															
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.															
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).															
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico, di sapore deciso, delicatamente aromatizzato. Colore del grasso rosa perlaceo.															
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="0"> <tr> <td>E. Coli</td> <td>< 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coag+</td> <td>< 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteriaceae</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Anaerobi solfitriduttori</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente in 25 g (n=5 c=0)</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A_w ≤ 0,92)</td> </tr> </table>		E. Coli	< 100 UFC/g	Stafilococchi coag+	< 200 UFC/g	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g	Anaerobi solfitriduttori	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)	Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A _w ≤ 0,92)		
E. Coli	< 100 UFC/g															
Stafilococchi coag+	< 200 UFC/g															
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g															
Anaerobi solfitriduttori	< 10 UFC/g															
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)															
Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A _w ≤ 0,92)															
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	<table border="0"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>KJ 2667/Kcal 647</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 69</td> </tr> <tr> <td>di cui Acidi grassi saturi</td> <td>g 28</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g 0,2</td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri</td> <td>g 0,2</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 10</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 3,4</td> </tr> </table>		Valore energetico	KJ 2667/Kcal 647	Grassi	g 69	di cui Acidi grassi saturi	g 28	Carboidrati	g 0,2	di cui Zuccheri	g 0,2	Proteine	g 10	Sale	g 3,4
Valore energetico	KJ 2667/Kcal 647															
Grassi	g 69															
di cui Acidi grassi saturi	g 28															
Carboidrati	g 0,2															
di cui Zuccheri	g 0,2															
Proteine	g 10															
Sale	g 3,4															

CODICE INTERNO	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI/SCATOLA	N. SCATOLE/PALLET	CODICE EAN
111212	Kg 1.200 ca. a vista	569X374X200 420x310x210	14 7	16 30	2423937
112125	Trancio Kg 0,600 ca. Sottovuoto	394x250x125	8	54	2492011

Cannelli[®]
NORCINERIA

GUANCIALE
STAGIONATO



Cannelli
NORCINERIA

GUANCIALE
Stagionato

SENZA DERIVATI DEL LATTE
SENZA GLUTINE

Prodotto e confezionato nel
riservato di
Via della Libertà, 50
Norcia (PG)

Distribuito da:
Salumificio Umbro srl
Via della Libertà, 50
Pescina di Civita (PG)
Tel. +39 075 8582811
Fax: +39 075 8592835

GUANCIALE STAGIONATO



DENOMINAZIONE PRODOTTO	GUANCIALE STAGIONATO															
MARCHIO COMMERCIALE	CANNELLI NORCINERIA															
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE															
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, spezie e aromi. Antiossidante: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrato).															
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤10° C TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.															
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.															
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).															
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico, di sapore deciso, delicatamente aromatizzato. Colore del grasso rosa perlaceo.															
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="0"> <tr> <td>E. Coli</td> <td>< 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coag+</td> <td>< 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteriaceae</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Anaerobi solfitoriduttori</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente in 25 g (n=5 c=0)</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A_w ≤ 0,92)</td> </tr> </table>		E. Coli	< 100 UFC/g	Stafilococchi coag+	< 200 UFC/g	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)	Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A _w ≤ 0,92)		
E. Coli	< 100 UFC/g															
Stafilococchi coag+	< 200 UFC/g															
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g															
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g															
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)															
Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A _w ≤ 0,92)															
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	<table border="0"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>KJ 2667/Kcal 647</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 69</td> </tr> <tr> <td>di cui Acidi grassi saturi</td> <td>g 28</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g 0,2</td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri</td> <td>g 0,2</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 10</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 3,4</td> </tr> </table>		Valore energetico	KJ 2667/Kcal 647	Grassi	g 69	di cui Acidi grassi saturi	g 28	Carboidrati	g 0,2	di cui Zuccheri	g 0,2	Proteine	g 10	Sale	g 3,4
Valore energetico	KJ 2667/Kcal 647															
Grassi	g 69															
di cui Acidi grassi saturi	g 28															
Carboidrati	g 0,2															
di cui Zuccheri	g 0,2															
Proteine	g 10															
Sale	g 3,4															

CODICE INTERNO	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI/SCATOLA	N. SCATOLE/PALLET	CODICE EAN
111212	Kg 1.200 ca. a vista	569X374X200 420x310x210	14 7	16 30	2423937
112125	Trancio Kg 0,600 ca. Sottovuoto	394x250x125	8	54	2492011

Cannelli[®]
NORCINERIA

CAPOCOLLO
STAGIONATO



Cannelli
NORCINERIA

CAPOCOLLO STAGIONATO



DENOMINAZIONE PRODOTTO	CAPOCOLLO STAGIONATO															
MARCHIO COMMERCIALE	CANNELLI NORCINERIA															
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE															
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, spezie e aromi. Antiossidante: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrato).															
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤10° C TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.															
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.															
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All.II)															
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico umbro, di sapore deciso, delicatamente aromatizzato all'aglio e pepato. La parte magra di colore rosso brillante e la parte grassa bianco perlaceo.															
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="0"> <tr> <td>E.Coli</td> <td>< 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coag+</td> <td>< 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteriacae</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Anaerobi solfitoriduttori</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente in 25 g (n=5 c=0)</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)</td> </tr> </table>		E.Coli	< 100 UFC/g	Stafilococchi coag+	< 200 UFC/g	Enterobatteriacae	< 10 UFC/g	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)	Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)		
E.Coli	< 100 UFC/g															
Stafilococchi coag+	< 200 UFC/g															
Enterobatteriacae	< 10 UFC/g															
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g															
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)															
Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)															
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	<table border="0"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>KJ 1502/Kcal 362</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 31</td> </tr> <tr> <td>di cui Acidi grassi saturi</td> <td>g 13</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g 1,0</td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri</td> <td>g <0,1</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 29</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 3,5</td> </tr> </table>		Valore energetico	KJ 1502/Kcal 362	Grassi	g 31	di cui Acidi grassi saturi	g 13	Carboidrati	g 1,0	di cui Zuccheri	g <0,1	Proteine	g 29	Sale	g 3,5
Valore energetico	KJ 1502/Kcal 362															
Grassi	g 31															
di cui Acidi grassi saturi	g 13															
Carboidrati	g 1,0															
di cui Zuccheri	g <0,1															
Proteine	g 29															
Sale	g 3,5															

CODICE INTERNO	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI/SCATOLA	N. SCATOLE/PALLET	CODICE EAN
1008229	INTERO A VISTA BUDELLO NON EDIBILE	569X374X200	16	16	774130
		420X310X215	8	30	
		394X250X125	2	54	

SALUMIFICIO UMBRO SRL
Via della Libertà, 50 - 06010 Pistrino di Citerna (PG)
Tel: 075 8592831 Fax: 075 8592460 e-mail : umbro@valtiberino.com

REDATTO/APPROVATO

Cannelli
NORCINERIA

PANCETTA TESA
STAGIONATA



PANCETTA TESA STAGIONATA



DENOMINAZIONE PRODOTTO	PANCETTA TESA STAGIONATA															
MARCHIO COMMERCIALE	CANNELLI NORCINERIA															
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE															
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, spezie e aromi. Antiossidante: E 301 (sodio L-ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrato).															
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.															
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.															
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All.II)															
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico, di sapore deciso, delicatamente agliato, caratterizzato dalla presenza in superficie di pepe o peperoncino che infondono l'inconfondibile aroma e profumo.															
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="0"> <tr> <td>E. Coli</td> <td>< 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coag+</td> <td>< 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteriaceae</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Anaerobi solfitoriduttori</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente in 25 g (n=5 c=0)</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A_w ≤ 0,92)</td> </tr> </table>		E. Coli	< 100 UFC/g	Stafilococchi coag+	< 200 UFC/g	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)	Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A _w ≤ 0,92)		
E. Coli	< 100 UFC/g															
Stafilococchi coag+	< 200 UFC/g															
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g															
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g															
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)															
Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A _w ≤ 0,92)															
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	<table border="0"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>KJ 2560/Kcal 621</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 54</td> </tr> <tr> <td>di cui Acidi grassi saturi</td> <td>g 22</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g < 0,1</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>g < 0,1</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 14</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 3,0</td> </tr> </table>		Valore energetico	KJ 2560/Kcal 621	Grassi	g 54	di cui Acidi grassi saturi	g 22	Carboidrati	g < 0,1	di cui zuccheri	g < 0,1	Proteine	g 14	Sale	g 3,0
Valore energetico	KJ 2560/Kcal 621															
Grassi	g 54															
di cui Acidi grassi saturi	g 22															
Carboidrati	g < 0,1															
di cui zuccheri	g < 0,1															
Proteine	g 14															
Sale	g 3,0															

CODICE INTERNO	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI/SCATOLA	N. SCATOLE/PALLET	CODICE EAN
111152	Kg. 2,500 ca. A VISTA	569X374X200 420X310X210	8 4	16 30	2774190
1111524	Kg. 1,200 ca. metà sottovuoto	569X374X200 420X310X210	16 8	16 30	206980
1111522	Kg. 0,600 ca. trancio sottovuoto	569X374X200 420X310X210	30 15	16 30	2813058

Cannelli
NORCINERIA

SALAME
PERUGINO



SALAME PERUGINO



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME PERUGINO															
MARCHIO COMMERCIALE	CANNELLI NORCINERIA															
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE															
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrate).															
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 10 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤10° C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.															
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.															
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All.II)															
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico umbro, magro, di sapore deciso, delicatamente agliato, di facile digeribilità. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.															
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="0"> <tr> <td>E.Coli</td> <td>< 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coag+</td> <td>< 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Anaerobi solfitoriduttori</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente in 25 g (n=5 c=0)</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)</td> </tr> </table>		E.Coli	< 100 UFC/g	Stafilococchi coag+	< 200 UFC/g	Enterobacteriaceae	< 10 UFC/g	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)	Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)		
E.Coli	< 100 UFC/g															
Stafilococchi coag+	< 200 UFC/g															
Enterobacteriaceae	< 10 UFC/g															
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g															
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)															
Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)															
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	<table border="0"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>KJ 1655/Kcal 398</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 29</td> </tr> <tr> <td>di cui Acidi grassi saturi</td> <td>g 12</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g 0.5</td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri</td> <td>g <0.1</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 35</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 4,0</td> </tr> </table>		Valore energetico	KJ 1655/Kcal 398	Grassi	g 29	di cui Acidi grassi saturi	g 12	Carboidrati	g 0.5	di cui Zuccheri	g <0.1	Proteine	g 35	Sale	g 4,0
Valore energetico	KJ 1655/Kcal 398															
Grassi	g 29															
di cui Acidi grassi saturi	g 12															
Carboidrati	g 0.5															
di cui Zuccheri	g <0.1															
Proteine	g 35															
Sale	g 4,0															

CODICE INTERNO	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI/SCATOLA	N. SCATOLE/PALLET	CODICE EAN
114062	Kg. 0,700 ca. A VISTA BUDELLO EDIBILE	569X374X200 420X310X210 394X250X125	40 20 8	16 30 54	206780
1140621	A metà sottovuoto gr. 350/400 ca. BUDELLO EDIBILE	394x250x125	14/16	54	2620559

Cannelli[®]
NORCINERIA

SALAME
CORALLINA LUNGA



SALAME CORALLINA LUNGA



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME CORALLINA LUNGA															
MARCHIO COMMERCIALE	CANNELLI NORCINERIA															
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE															
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrato).															
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 10 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤10° C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.															
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.															
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II)															
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume magro caratterizzato dai piccoli cubetti di lardo che infondono al salume la tipica dolcezza. Aroma delicato e speziato. Colore rosso brillante, di lunga durata dopo il taglio.															
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="0"> <tr> <td>E. Coli</td> <td>< 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coag+</td> <td>< 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteriaceae</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Anaerobi solfitoreducitori</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente in 25 g (n=5 c=0)</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A_w ≤0,92)</td> </tr> </table>		E. Coli	< 100 UFC/g	Stafilococchi coag+	< 200 UFC/g	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g	Anaerobi solfitoreducitori	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)	Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A _w ≤0,92)		
E. Coli	< 100 UFC/g															
Stafilococchi coag+	< 200 UFC/g															
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g															
Anaerobi solfitoreducitori	< 10 UFC/g															
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)															
Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A _w ≤0,92)															
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	<table border="0"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>KJ 1519/ Kcal 366</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 28</td> </tr> <tr> <td>di cui Acidi grassi saturi</td> <td>g 11</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g 0,2</td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri</td> <td>g <0,1</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 29</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 5,0</td> </tr> </table>		Valore energetico	KJ 1519/ Kcal 366	Grassi	g 28	di cui Acidi grassi saturi	g 11	Carboidrati	g 0,2	di cui Zuccheri	g <0,1	Proteine	g 29	Sale	g 5,0
Valore energetico	KJ 1519/ Kcal 366															
Grassi	g 28															
di cui Acidi grassi saturi	g 11															
Carboidrati	g 0,2															
di cui Zuccheri	g <0,1															
Proteine	g 29															
Sale	g 5,0															

CODICE INTERNO	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI/SCATOLA	N. SCATOLE/PALLET	CODICE EAN
1140323	Kg. 1 ca. A VISTA BUDELLO EDIBILE	569X374X200	20	16	951021
1140328	Kg.0,5 ca. a metà sottovuoto BUDELLO EDIBILE	394x250x125	8 pz	54	2777039
1140322	Kg. 6,000 ca. BUDELLO EDIBILE	180x15x12	2 pz	16 scatole su 4 piani	2939971

Cannelli
NORCINERIA

SALAME
CASARECCIO



SALAME CASARECCIO



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME CASARECCIO															
MARCHIO COMMERCIALE	CANNELLI NORCINERIA															
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE															
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).															
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 10 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤10° C TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.															
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.															
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II)															
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico umbro, magro, di sapore deciso, delicatamente agliato, di facile digeribilità. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio															
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="0"> <tr> <td>E. Coli</td> <td>< 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coag+</td> <td>< 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteriaceae</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Anaerobi solfitoriduttori</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente in 25 g (n=5 c=0)</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)</td> </tr> </table>		E. Coli	< 100 UFC/g	Stafilococchi coag+	< 200 UFC/g	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)	Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)		
E. Coli	< 100 UFC/g															
Stafilococchi coag+	< 200 UFC/g															
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g															
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g															
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)															
Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)															
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	<table border="0"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>KJ 1415/Kcal 340</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 24</td> </tr> <tr> <td>di cui Acidi grassi saturi</td> <td>g 10</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g 1,0</td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri</td> <td>g <0,1</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 31</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 4,3</td> </tr> </table>		Valore energetico	KJ 1415/Kcal 340	Grassi	g 24	di cui Acidi grassi saturi	g 10	Carboidrati	g 1,0	di cui Zuccheri	g <0,1	Proteine	g 31	Sale	g 4,3
Valore energetico	KJ 1415/Kcal 340															
Grassi	g 24															
di cui Acidi grassi saturi	g 10															
Carboidrati	g 1,0															
di cui Zuccheri	g <0,1															
Proteine	g 31															
Sale	g 4,3															

CODICE INTERNO	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI/SCATOLA	N. SCATOLE/PALLET	CODICE EAN
1141321	Kg. 0,700 ca. A VISTA BUDELLO EDIBILE	569X374X200 420X310X210 394X250X125	40 20 8	16 30 54	2398961

Cannelli
NORCINERIA

SALAME
NURSINO



Cannelli
NORCINERIA

SALAME NURSINO



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME NURSINO															
MARCHIO COMMERCIALE	CANNELLI NORCINERIA															
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE															
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito) .															
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 10 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤10° C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.															
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.															
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).															
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico umbro, magro, di sapore deciso, delicatamente agliato, di facile digeribilità. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.															
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="0"> <tr> <td>E. Coli</td> <td>< 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coag+</td> <td>< 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteriaceae</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Anaerobi solfitoriduttori</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente in 25 g (n=5 c=0)</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)</td> </tr> </table>		E. Coli	< 100 UFC/g	Stafilococchi coag+	< 200 UFC/g	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)	Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)		
E. Coli	< 100 UFC/g															
Stafilococchi coag+	< 200 UFC/g															
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g															
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g															
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)															
Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)															
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	<table border="0"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>KJ 1754/Kcal 423</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 35</td> </tr> <tr> <td>di cui Acidi grassi saturi</td> <td>g 14</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g 1.7</td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri</td> <td>g <0,1</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 26</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 4,0</td> </tr> </table>		Valore energetico	KJ 1754/Kcal 423	Grassi	g 35	di cui Acidi grassi saturi	g 14	Carboidrati	g 1.7	di cui Zuccheri	g <0,1	Proteine	g 26	Sale	g 4,0
Valore energetico	KJ 1754/Kcal 423															
Grassi	g 35															
di cui Acidi grassi saturi	g 14															
Carboidrati	g 1.7															
di cui Zuccheri	g <0,1															
Proteine	g 26															
Sale	g 4,0															

CODICE INTERNO	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI/SCATOLA	N. SCATOLE/PALLET	CODICE EAN
114232	Kg. 0,5 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	569X374X200 420X310X210 394X250X125	40 16 8	16 30 54	206790

SALUMIFICIO UMBRO SRL
Via della Libertà, 50 - 06010 Pistrino di Citerna (PG)
Tel: 075 8592831 Fax: 075 8592460 e-mail : umbro@valtiberino.com

REDATTO/APPROVATO

Cannelli
NORCINERIA

SALAME
NOSTRANO



Cannelli
NORCINERIA

SALAME NOSTRANO



DENOMINAZIONE PRODOTTO		SALAME NOSTRANO			
MARCHIO COMMERCIALE		CANNELLI NORCINERIA			
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE		IT 766 M CE			
INGREDIENTI		Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).			
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC		Salume a vista: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 10 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤10° C TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.			
CODIFICA LOTTO		Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.			
ALLERGENI		Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II)			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		Salume tipico umbro, magro, di sapore deciso, delicatamente aromatizzato, speziato con aglio e pepe. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Listeria monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A _w ≤ 0,92)			
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g		Valore energetico KJ 1415/Kcal 340 Grassi g 24 di cui Acidi grassi saturi g 10 Carboidrati g 1,0 di cui Zuccheri g <0,1 Proteine g 31 Sale g 4,3			
CODICE INTERNO	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI/SCATOLA	N. SCATOLE/PALLET	CODICE EAN
1140623	Kg. 0,700 ca. A VISTA BUDELLO EDIBILE	569X374X200 420X310X210 394X250X125	40 20 8	16 30 54	2631665
1140628	Kg. 2,000 ca. A VISTA BUDELLO EDIBILE	569X374X200 420X310X210	10 6	16 30	209850

SALUMIFICIO UMBRO SRL
Via della Libertà, 50 - 06010 Pistrino di Citerna (PG)
Tel: 075 8592831 Fax: 075 8592460 e-mail : umbro@valtiberino.com

REDATTO/APPROVATO

Cannelli
NORCINERIA

PRESSATA
ROMANA



Cannelli
NORCINERIA

PRESSATA ROMANA



DENOMINAZIONE PRODOTTO	PRESSATA ROMANA	
MARCHIO COMMERCIALE	CANNELLI NORCINERIA	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidante: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrato).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 10 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤10° C TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II)	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico, di sapore delicato, caratterizzato dalla presenza di cubetti di lardo. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Listeria monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A _w ≤0,92)	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico KJ 1681/Kcal 406 Grassi g 34 di cui Acidi grassi saturi g 14 Carboidrati g 5 di cui Zuccheri g <0,1 Proteine g 20 Sale g 3,7	

CODICE INTERNO	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI/SCATOLA	N. SCATOLE/PALLET	CODICE EAN
114092	Kg. 1,800 ca. A VISTA BUDELLO NON EDIBILE	569X374X200 420X310X210	12 7	16 30	2730737
1140923	Kg. 0,900 ca. a metà sottovuoto BUDELLO NON EDIBILE	569X374X200 420X310X210	24 14	16 30	206870

SALUMIFICIO UMBRO SRL
Via della Libertà, 50 - 06010 Pistrino di Citerna (PG)
Tel: 075 8592831 Fax: 075 8592460 e-mail : umbro@valtiberino.com

REDATTO/APPROVATO

Cannelli
NORCINERIA

SALAME
FABRIANO



Cannelli
NORCINERIA

SALAME FABRIANO



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME FABRIANO	
MARCHIO COMMERCIALE	CANNELLI NORCINERIA	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidante: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito) .	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 10 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤10° C TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II)	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico magro, caratterizzato dall'aggiunta di cubetti di lardo, di sapore deciso, delicatamente agliato, di facile digeribilità. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitoreduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Listeria monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A _w ≤ 0,92)	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico KJ 1759/Kcal 425 Grassi g 36 di cui Acidi grassi saturi g 26 Carboidrati g 0,3 di cui Zuccheri g <0,1 Proteine g 25 Sale g 3,8	

CODICE INTERNO	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI/SCATOLA	N. SCATOLE/PALLET	CODICE EAN
114012	Kg. 0,700 ca.	569X374X200	40	16	206820
	A VISTA	420X310X210	20	30	
	BUDELLO EDIBILE	394X250X125	8	54	

SALUMIFICIO UMBRO SRL
Via della Libertà, 50 - 06010 Pistrino di Citerna (PG)
Tel: 075 8592831 Fax: 075 8592460 e-mail : umbro@valtiberino.com

REDATTO/APPROVATO

Cannelli
NORCINERIA

SALAME
TOSCANO



Cannelli
NORCINERIA

SALAME TOSCANO



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME TOSCANO	
MARCHIO COMMERCIALE	CANNELLI NORCINERIA	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidante: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤10° C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II)	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume magro caratterizzato dalla presenza nell'impasto di cubetti di lardo, di sapore delicatamente agliato, di facile digeribilità. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Listeria monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A _w ≤0,92)	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico KJ 1407/Kcal 339 Grassi g 27 di cui Acidi grassi saturi g 11 Carboidrati g 0,2 di cui Zuccheri g <0,1 Proteine g 27 Sale g 3,7	

CODICE INTERNO	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI/SCATOLA	N. SCATOLE/PALLET	CODICE EAN
114022	Kg. 1,2 ca. A VISTA BUDELLO EDIBILE	569X374X200	20	16	812917
		420X310X210	14	30	
		394X250X125	6	54	
1140222	Kg. 2,5 ca. a metà sottovuoto BUDELLO EDIBILE	569X374X200	20	16	2979436
		420X310X210	12	30	
		394X250X125	4	54	
1140225	Kg. 2,5 ca. A VISTA BUDELLO EDIBILE	569X374X200	10	16	2920973
		420X310X210	6	30	
		394X250X125	8	54	
1140226	Kg. 0,700 ca. A VISTA BUDELLO EDIBILE	569X374X200	40	16	206900
		420X310X210	20	30	
		394X250X125	8	54	

SALUMIFICIO UMBRO SRL
Via della Libertà, 50 - 06010 Pistrino di Citerna (PG)
Tel: 075 8592831 Fax: 075 8592460 e-mail : umbro@valtiberino.com

REDATTO/APPROVATO

Cannelli[®]
NORCINERIA

SALAME
MILANO



Cannelli
NORCINERIA

SALAME MILANO



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME MILANO															
MARCHIO COMMERCIALE	CANNELLI NORCINERIA															
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE															
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrato).															
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤10° C TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.															
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.															
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II)															
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico, di sapore deciso e delicatamente agliato, di facile digeribilità. Con parti grasse e magre ben distinte. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.															
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="0"> <tr> <td>E. Coli</td> <td>< 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coag+</td> <td>< 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteriaceae</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Anaerobi solfitriduttori</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente in 25 g (n=5 c=0)</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A_w ≤ 0,92)</td> </tr> </table>		E. Coli	< 100 UFC/g	Stafilococchi coag+	< 200 UFC/g	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g	Anaerobi solfitriduttori	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)	Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A _w ≤ 0,92)		
E. Coli	< 100 UFC/g															
Stafilococchi coag+	< 200 UFC/g															
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g															
Anaerobi solfitriduttori	< 10 UFC/g															
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)															
Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A _w ≤ 0,92)															
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	<table border="0"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>KJ 1718/Kcal 414</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 35</td> </tr> <tr> <td>di cui Acidi grassi saturi</td> <td>g 15</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g 0,9</td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri</td> <td>g <0,1</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 24</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 4,0</td> </tr> </table>		Valore energetico	KJ 1718/Kcal 414	Grassi	g 35	di cui Acidi grassi saturi	g 15	Carboidrati	g 0,9	di cui Zuccheri	g <0,1	Proteine	g 24	Sale	g 4,0
Valore energetico	KJ 1718/Kcal 414															
Grassi	g 35															
di cui Acidi grassi saturi	g 15															
Carboidrati	g 0,9															
di cui Zuccheri	g <0,1															
Proteine	g 24															
Sale	g 4,0															

CODICE INTERNO	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI/SCATOLA	N. SCATOLE/PALLET	CODICE EAN
114112	A VISTA da Kg. 2,5 ca. BUDELLO NON EDIBILE	569X374X200	8	16	2406111
1141125	Kg. 1,250 ca. metà sottovuoto BUDELLO NON EDIBILE	569X374X200 420X310X210	16 8	16 30	206810

SALUMIFICIO UMBRO SRL
Via della Libertà, 50 - 06010 Pistrino di Citerna (PG)
Tel: 075 8592831 Fax: 075 8592460 e-mail : umbro@valtiberino.com

REDATTO/APPROVATO

Cannelli[®]
NORCINERIA

SALSICCIA
STAGIONATA



SALSICCIA STAGIONATA



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALSICCIA STAGIONATA															
MARCHIO COMMERCIALE	CANNELLI NORCINERIA															
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE															
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).															
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 2 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 8 mesi dalla data di confezionamento.															
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.															
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II)															
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico di piccola pezzatura, magro, con sapore deciso, delicatamente agliato e speziato, di facile digeribilità. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.															
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table> <tr> <td>E. Coli</td> <td>< 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coag+</td> <td>< 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteriaceae</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Anaerobi solfitriduttori</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente in 25 g (n=5 c=0)</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)</td> </tr> </table>		E. Coli	< 100 UFC/g	Stafilococchi coag+	< 200 UFC/g	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g	Anaerobi solfitriduttori	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)	Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)		
E. Coli	< 100 UFC/g															
Stafilococchi coag+	< 200 UFC/g															
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g															
Anaerobi solfitriduttori	< 10 UFC/g															
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)															
Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)															
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	<table> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>KJ 1594/Kcal 383</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 29</td> </tr> <tr> <td>di cui Acidi grassi saturi</td> <td>g 12</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g 1,5</td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri</td> <td>g 1,0</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 30</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 3,9</td> </tr> </table>		Valore energetico	KJ 1594/Kcal 383	Grassi	g 29	di cui Acidi grassi saturi	g 12	Carboidrati	g 1,5	di cui Zuccheri	g 1,0	Proteine	g 30	Sale	g 3,9
Valore energetico	KJ 1594/Kcal 383															
Grassi	g 29															
di cui Acidi grassi saturi	g 12															
Carboidrati	g 1,5															
di cui Zuccheri	g 1,0															
Proteine	g 30															
Sale	g 3,9															

CODICE INTERNO	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI/SCATOLA	N. SCATOLE/PALLET	CODICE EAN
1140823	Kg. 2 in ATP BUDELLO EDIBILE	569X374X200	6	16	206920
1140830	Kg. 0,500 in ATP P.F. BUDELLO EDIBILE	394X250X125	8	54	8004138000088

Cannelli[®]
NORCINERIA

SALSICCIA
STAGIONATA
CON CINGHIALE



SALSICCIA STAGIONATA CON CINGHIALE



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALSICCIA STAGIONATA CON CINGHIALE	
MARCHIO COMMERCIALE	CANNELLI NORCINERIA	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, carne di cinghiale (10%), sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 2 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 8 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico magro, la carne di cinghiale conferisce il sapore deciso. Delicatamente speziato. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Listeria monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A _w ≤ 0,92)	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico KJ 1647/Kcal 397 Grassi g 33 di cui Acidi grassi saturi g 13 Carboidrati g 1,6 di cui Zuccheri g 0,4 Proteine g 24 Sale g 3,7	

CODICE INTERNO	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI/SCATOLA	N. SCATOLE/PALLET	CODICE EAN
11408210	Kg. 1 ca. in ATP BUDELLO EDIBILE	569X374X200 420X310X215	12 8	16 30	2386869
1140826	Kg. 2 in ATP BUDELLO EDIBILE	569X374X200	6	16	2410585
1140827	N. 4 pezzi sottovuoto BUDELLO EDIBILE	420X310X215 394X250X125	50 25	30 54	206930

Cannelli[®]
NORCINERIA

SALAME
CON CINGHIALE



SALAME CON CINGHIALE



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME CON CINGHIALE
MARCHIO COMMERCIALE	CANNELLI NORCINERIA
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE
INGREDIENTI	Carne di suino, carne di cinghiale (10%), sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 10 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤10° C TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II)
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume magro, di sapore deciso, delicatamente aromatizzato per la presenza di aglio, gusto esaltato dalla carne di cinghiale. Colore rosso intenso, di lunga durata dopo il taglio.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Listeria monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (A _w ≤ 0,92)
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico KJ 1635/Kcal 394 Grassi g 32 di cui Acidi grassi saturi g 14 Carboidrati g < 0,1 di cui Zuccheri g < 0,1 Proteine g 27 Sale g 3,8

CODICE INTERNO	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI/SCATOLA	N. SCATOLE/PALLET	CODICE EAN
114222	Kg. 0,450 A VISTA BUDELLO NON EDIBILE	569X374X200 420X310X210 394X250X125	50 30 10	16 30 54	206940

Cannelli[®]
N O R C I N E R I A



Cannelli[®]
N O R C I N E R I A

TRADIZIONI

e
Sapori

