

SALUMIFICIO



SALUMI

Capocollo



DENOMINAZIONE PRODOTTO	CAPOCOLLO STAGIONATO	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
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 nitrate).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. 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 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	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi coag+ < 200 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Clostridium perfringens < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0). Listeria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 362 / KJ 1502 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	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
110822	A vista in rete	57x37x17	12	16 su 4 piani	214343
1108221	A vista in carta bianca	57x37x25	16	16 su 4 piani	224648
1108223	A vista in carta gialla BUDELLO NON EDIBILE	39x20x20	4	12 su 4 piani	224649
110822	Intero in rete sottovuoto BUDELLO NON EDIBILE	57x37x17	12	16 su 4 piani	214342
1108222	A metà Gr. 600 ca. sottovuoto BUDELLO NON EDIBILE	30x25x19	8	60 su 5 piani	214342
1108224	A metà sottovuoto Gr. 600 ca. in carta bianca BUDELLO NON EDIBILE	30x25x19	8	60 su 5 piani	224655
1108230	A metà sottovuoto Gr. 600 ca. in carta gialla BUDELLO NON EDIBILE	30x25x19	8	80 su 5 piani	240025
1108225	A vista spuntato in budello giallo sottovuoto BUDELLO NON EDIBILE	57x37x17	12	16 su 4 piani	224649
1108226	A vista in budello bianco e rete BUDELLO NON EDIBILE	57x37x17 CESTA	12 14	16 su 4 piani 20 su 5 piani	214343
1108227	A vista in budello giallo e rete BUDELLO NON EDIBILE	57x37x17	12	16 su 4 piani	214343
1108228	A metà sottovuoto Gr. 600 ca. in budello giallo BUDELLO NON EDIBILE	30x25x19	8	60 su 5 piani	2975247
1108229	A metà sottovuoto Gr. 600 ca. in budello bianco BUDELLO NON EDIBILE	30x25x19	8	60 su 5 piani	2975247



Lonzino



DENOMINAZIONE PRODOTTO	LONZINO STAGIONATO	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
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 nitrate).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. 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 magro, di sapore deciso, delicatamente agliato e pepato, di facile digeribilità. Colore rosso brillante, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Staf. Aureus < 200 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Clostridium perfringens < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0). Listeria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 271 / KJ 1135 Grassi g 12 di cui Acidi grassi saturi g 6,0 Carboidrati g <0,1 di cui Zuccheri g <0,1 Proteine g 41 Sale g 5,7	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
110962	A vista BUDELLO NON EDIBILE	70x30x22	8	16 su 4 piani	239884
1109622	Gr. 500 sottovuoto BUDELLO NON EDIBILE	30x25x19	10	60 su 5 piani	225204
1109622	Gr. 300 sottovuoto BUDELLO NON EDIBILE	30x25x19	10	60 su 5 piani	225204
1109621	Gr. 1000 sottovuoto BUDELLO NON EDIBILE	29x19x20	4	80 su 5 piani	213086
1109621	Gr. 1200 s/v a metà BUDELLO NON EDIBILE	57x37x17	12	16 su 4 piani	213086



Salsiccia Stagionata



DENOMINAZIONE PRODOTTO		SALSICCIA STAGIONATA	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino		
MARCHIO 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). Budello edibile		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 2 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. 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		VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	
E. Coli	< 100 UFC/g	Valore energetico	Kcal 383 / KJ 1594
Staf. Aureus	< 200 UFC/g	Grassi	g 29
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	di cui Acidi grassi saturi	g 12
Clostridium perfringens	< 10 UFC/g	Carboidrati	g 1,5
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).	di cui Zuccheri	g 1,0
Lysteria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).	Proteine	g 30
		Sale	g 3,9



CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114082	A vista	57x37x17		16 su 4 piani	234278
1140824	N. 4 Pezzi ATP	30x25x19	20 confezioni	60 su 5 piani	240015
11408210	Gr. 300 ATP	30x25x19	10 confezioni	60 su 5 piani	218081
1140822	Gr. 500 ATP	30x25x19	8 confezioni	60 su 5 piani	214406
1140820	Gr. 1000 ATP	30x25x19	4 confezioni	60 su 5 piani	232281
1140821	Gr. 2000 ATP	30x25x19	2 confezioni	60 su 5 piani	210011
1140822	Gr. 500 ATP P.F.	30x25x19	8 confezioni	60 su 5 piani	802533000479
11408215	Gr. 380 ATP P.F.	30x25x19	8 confezioni	60 su 5 piani	802533000398

DENOMINAZIONE PRODOTTO		SALSICCIA STAGIONATA CON CINGHIALE	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino		
MARCHIO 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 nitrate). Budello Edibile		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 2 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. 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		VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	
E. Coli	< 100 UFC/g	Valore energetico	Kcal 397 / KJ 1647
Staf. Aureus	< 200 UFC/g	Grassi	g 33
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	di cui Acidi grassi saturi	g 13
Clostridium perfringens	< 10 UFC/g	Carboidrati	g 1,6
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).	di cui Zuccheri	g 0,4
Lysteria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).	Proteine	g 24
		Sale	g 3,7



CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114182	A vista	57x37x17		16 su 4 piani	240016
1141824	N. 4 Pezzi ATP	30x25x19	20 confezioni	60 su 5 piani	240017
1141821	Gr. 300 ATP	30x25x19	10 confezioni	60 su 5 piani	229327
1141822	Gr. 500 ATP	30x25x19	8 confezioni	60 su 5 piani	221857
1141823	Gr. 1000 ATP	30x25x19	4 confezioni	60 su 5 piani	240018
1141828	Gr. 2000 ATP	30x25x19	2 confezioni	60 su 5 piani	221866

DENOMINAZIONE PRODOTTO		SALSICCIA STAGIONATA AL PEPERONCINO	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino		
MARCHIO IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE		
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, peperoncino (0,1%). Antiossidanti: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito). Budello Edibile		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 2 mesi dalla data di produzione. Salume intero in ATP o sottovuoto: conservare in luogo fresco. 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, di piccola pezzatura, caratterizzato dal sapore deciso e leggermente piccante dovuto alla presenza del peperoncino. Colore rosso vivo.		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	
E. Coli	< 100 UFC/g	Valore energetico	Kcal 434 / KJ 1799
Staf. Aureus	< 200 UFC/g	Grassi	g 33
Anaerobi solfitriduttori	< 10 UFC/g	di cui Acidi grassi saturi	g 13
Clostridium perfringens	< 10 UFC/g	Carboidrati	g 1,5
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).	di cui Zuccheri	g 1,4
Lysteria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).	Proteine	g 24
		Sale	g 3,7



CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114403	Confezione in ATP c.a. kg. 1	30X25X19	4 confezioni	60 su 5 piani	2329912
114405	Confezione in ATP x 4 c.a. gr. 200	30X25X19	16 confezioni	60 su 5 piani	2586005
114404	Confezione in ATP x 10 c.a. gr. 500	30X25X19	8 confezioni	60 su 5 piani	2916267
1144029	Confezione in ATP gr. 380 P.F.	30X25X19	8/10 confezioni	60 su 5 piani	8025330004032
1144028	Confezione in ATP gr. 500 P.F.	30X25X19	8 confezioni	60 su 5 piani	8025330004049

DENOMINAZIONE PRODOTTO		SALSICCIA STAGIONATA AI FIORI DI FINOCCHIO SELVATICO	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino		
MARCHIO IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE		
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, semi di finocchio (0,3%), destrosio, fiori di finocchio (0,1%), pepe, aglio. Antiossidanti: E 301 (Ac. L - ascorbico). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito). Budello Edibile		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 2 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. 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, di piccola pezzatura, delicatamente aromatizzato dai semi e fiori di finocchio selvatico. Colore rosso brillante.		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	
E. Coli	< 100 UFC/g	Valore energetico	Kcal 451 / KJ 1870
Staf. Aureus	< 200 UFC/g	Grassi	g 38
Anaerobi solfitriduttori	< 10 UFC/g	di cui Acidi grassi saturi	g 15
Clostridium perfringens	< 10 UFC/g	Carboidrati	g 1,3
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).	di cui Zuccheri	g 1,3
Lysteria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).	Proteine	g 26
		Sale	g 4,0



CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
11408213	Confezione in ATP c.a. kg. 1	30X25X19	4 confezioni	60 su 5 piani	2690796
11408214	Confezione in ATP x 4 c.a. gr. 200	30X25X19	16 confezioni	60 su 5 piani	2938317
11408212	Confezione in ATP x 10 c.a. gr. 500	30X25X19	8 confezioni	60 su 5 piani	2962706
1143927	Confezione in ATP gr. 380 P.F.	30X25X19	8/10 confezioni	60 su 5 piani	8025330003998
1143926	Confezione in ATP gr. 500 P.F.	30X25X19	8 confezioni	60 su 5 piani	8025330004001

DENOMINAZIONE PRODOTTO		BOCCONCINO STAGIONATO AL TARTUFO	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino		
MARCHIO IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE		
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, tartufo nero estivo (0,6%), destrosio, pepe. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrate). Budello Edibile		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 2 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. 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 umbro, magro, di sapore deciso, esaltato dall'inconfondibile aroma e gusto del tartufo nero estivo.		



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	
E. Coli	< 100 UFC/g	Valore energetico	Kcal 397 / KJ 1650
Staf. Aureus	< 200 UFC/g	Grassi	g 29
Anaerobi solfitoreducitori	< 10 UFC/g	di cui Acidi grassi saturi	g 12
Clostridium perfringens	< 10 UFC/g	Carboidrati	g 1,2
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).	di cui Zuccheri	g 0,9
Lysteria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).	Proteine	g 32
		Sale	g 4,0

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
	A vista	57x37x17		16 su 4 piani	240019
1140827	Gr. 300 ATP	30x25x19	10 conf.	60 su 5 piani	240021
1140826	Gr. 500 ATP	30x25x19	8 conf.	60 su 5 piani	240022
1140823	Gr.1000 ATP	30x25x19	4 conf.	60 su 5 piani	240023
1140825	Gr. 2000 ATP	30x25x19	2 conf.	60 su 5 piani	240024
1145821	Gr. 380 Peso Fisso	30x25x19	8 conf.	60 su 5 piani	802533000412

Pancetta tesa



DENOMINAZIONE PRODOTTO	PANCETTA TESA STAGIONATA	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, spezie e aromi. Antiossidante: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 252 (potassio nitrito), E 250 (sodio nitrito).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. 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 agliato, caratterizzato dalla presenza in superficie di pepe o peperoncino che infondono l'inconfondibile aroma e profumo.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Staf. Aureus < 200 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Clostridium perfringens < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0). Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 621 / KJ 2560 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	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
111152 1111523	A vista kg 2,500 ca. con pepe A vista kg 2,500 ca. con peperoncino	60x21x13 57x37x25	2/4 7/8	16 su 4 piani	802533000370
1111521 1111525	Kg 1,200 ca. sottovuoto con pepe Kg 1,200 ca. sottovuoto/peperoncino	57x37x25	16	16 su 4 piani	240131
1111521	Kg 2,500 ca. a metà sottovuoto con pepe Kg 2,500 ca. a metà sottovuoto con peperoncino	29x24x22 30x25x19	2/4	48 su 4 piani	240132
1111522 1111527	Tranci Gr 300 ca. sottovuoto/pepe Tranci Gr 300 ca. sottovuoto/peperoncino	30x25x19	20/12	48 su 4 piani	240133
1111524	Gr 600 sottovuoto con pepe Gr 600 ca. sottovuoto con peperoncino	30x25x19 57x37x17	6/20 6/20	48 su 4 piani/ 20 su 5 piani	2563578



Gota Stagionata



DENOMINAZIONE PRODOTTO	GOTA STAGIONATA															
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino															
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE															
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, spezie e aromi. Antiossidante: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 252 (potassio nitrito), E 250 (sodio nitrito).															
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. 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 con grasso di colore rosa perlaceo, di sapore delicato, aromatizzato dall'aglio e dal pepe/peperoncino a scaglie.															
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="0"> <tr> <td>E. Coli</td> <td>< 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Staf. Aureus</td> <td>< 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Anaerobi solfitoriduttori</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens</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>Lysteria Monocytogenes</td> <td>≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).</td> </tr> </table>		E. Coli	< 100 UFC/g	Staf. Aureus	< 200 UFC/g	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	Clostridium perfringens	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).	Lysteria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).		
E. Coli	< 100 UFC/g															
Staf. Aureus	< 200 UFC/g															
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g															
Clostridium perfringens	< 10 UFC/g															
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).															
Lysteria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).															
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	<table border="0"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>Kcal 647 / KJ 2667</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	Kcal 647 / KJ 2667	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	Kcal 647 / KJ 2667															
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															

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
111212	A vista kg. 1,500 ca.	57x37x25	10	16 su 4 piani	236235
111211	Intera sottovuoto	57x37x25	10	16 su 4 piani	206132
111213	Kg. 0,800/ 1,000 ca. sottovuoto	29x19x20	2/4	80 su 5 piani	206132



Magretta



DENOMINAZIONE PRODOTTO	MAGRETTA STAGIONATA	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
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 nitrate).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. 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	Pancetta sgrassata, aromatizzata dalla presenza della giusta quantità di aglio, delicatamente speziata per la presenza del pepe, arrotolata e insaccata per la stagionatura.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Staf. Aureus < 200 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Clostridium perfringens < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0). Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 352 / KJ 1460 Grassi g 30 di cui Acidi grassi saturi g 12 Carboidrati g <0,1 di cui Zuccheri g <0,1 Proteine g 21 Sale g 3,7	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
111162	A vista kg. 3,500 ca. BUDELLO NON EDIBILE	57x37x25	4	16 su 4 piani	227946
1111621	Kg. 1,700 sottovuoto BUDELLO NON EDIBILE	29x19x20	2	80 su 5 piani	209061



Salame Perugino



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME PERUGINO	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
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. TMC: 10 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 umbro, magro, di sapore deciso, delicatamente agliato, di facile digeribilità. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Staf. Aureus < 200 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Clostridium perfringens < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0). Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 398 / KJ 1655 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	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114062	Kg. 0,650/0,800 a vista BUDELLO EDIBILE	57x38x17	30 pz.	16 scatole su 4 piani	205909
		57x38x25	40 pz.	16 scatole su 4 piani	
1140621	Kg. 0,450/0,500 sottovuoto BUDELLO EDIBILE	30x25x19	24 pz	60 scatole su 5 piani	223941



Salame Toscanetto



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME TOSCANETTO	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
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. 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 magro caratterizzato dalla presenza di cubetti di lardo e dal sapore delicatamente agliato. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Staf. Aureus < 200 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Clostridium perfringens < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0). Listeria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 413 / KJ 1713 Grassi g 33 di cui Acidi grassi saturi g 14 Carboidrati g 1,6 di cui Zuccheri g 0,2 Proteine g 27 Sale g 3,5	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
1140223	Kg. 1,200 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	57x38x17	16/20 pz.	16 scatole su 4 piani	239873
1140228	Kg. 0,800 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	57x38x25	20/25 pz.	16 scatole su 4 piani	209426
	Kg. 0,800 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	29x19x20	4/6 pz.	80 scatole su 5 piani	
1140222	Kg. 0,500 ca. sottovuoto BUDELLO EDIBILE	30x25x19	8/10 pz	60 scatole su 5 piani	239874



Salame Toscano



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME TOSCANO															
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino															
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. 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 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	<table border="0"> <tr><td>E. Coli</td><td>< 100 UFC/g</td></tr> <tr><td>Staf. Aureus</td><td>< 200 UFC/g</td></tr> <tr><td>Anaerobi solfitoriduttori</td><td>< 10 UFC/g</td></tr> <tr><td>Clostridium perfringens</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>Lysteria Monocytogenes</td><td>≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).</td></tr> </table>		E. Coli	< 100 UFC/g	Staf. Aureus	< 200 UFC/g	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	Clostridium perfringens	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).	Lysteria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).		
E. Coli	< 100 UFC/g															
Staf. Aureus	< 200 UFC/g															
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g															
Clostridium perfringens	< 10 UFC/g															
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).															
Lysteria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).															
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	<table border="0"> <tr><td>Valore energetico</td><td>Kcal 339 / KJ 1407</td></tr> <tr><td>Grassi</td><td>g 27</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 27</td></tr> <tr><td>Sale</td><td>g 3,7</td></tr> </table>		Valore energetico	Kcal 339 / KJ 1407	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
Valore energetico	Kcal 339 / KJ 1407															
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															

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114022	Kg. 2,000 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	57x38x25	8 pz.	16 scatole su 4 piani	240136
1140225	Kg. 1,000 ca. a metà sottovuoto BUDELLO EDIBILE	30x26x21	6 pz.	12 scatole su 4 piani	
11402210	Kg. 6,000 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	57x38x17	2 pz.	16 scatole su 4 piani	214318
1140227	Gr. 400 sottovuoto PF BUDELLO EDIBILE	40x26x12	8 pz.	36 scatole	802533000395



Salame Toscano Legato



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME TOSCANO	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
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. 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 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 Staf. Aureus < 200 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Clostridium perfringens < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0). Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 339 / KJ 1407 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	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
11402210	Kg. 6,000 ca. a vista legato a mano BUDELLO EDIBILE	57x38x17	2 pz.	16 scatole su 4 piani	802533000510
11402210	Kg. 6,000 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	57x38x17	2 pz.	16 scatole su 4 piani	214318
1140221	Kg. 4,000 ca. a vista legato a mano BUDELLO EDIBILE	57x38x25	8 pz.	16 scatole su 4 piani	
1140224	Kg. 2,000 ca. a metà sottovuoto legato a mano BUDELLO EDIBILE	57x38x17	8 pz	16 scatole su 4 piani	2844859



Salame Milano



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME MILANO	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidante: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 252 (potassio nitrito) -E 250 (sodio nitrito).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. 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 agliato, di facile digeribilità. Con parti grasse e magre ben distinte. 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) Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 414 / KJ 1718 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	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114112	A vista ca. 2,5 kg BUDELLO NON EDIBILE	57x37x25	8	16 su 4 piani	217392
1141122	Sottovuoto ca. 2,5 kg BUDELLO NON EDIBILE	57x37x25	8	16 su 4 piani	802533000559
1141121	A metà sottovuoto BUDELLO NON EDIBILE	57x37x25	16	16 su 4 piani	226999



Salame La Fiorenza



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME LA FIORENZA	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, semi di finocchio (0,3%), pepe, fiori di finocchio (0,1%), 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. 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 toscano di sapore deciso, delicatamente agliato, di facile digeribilità. Semi e fiori di finocchio lo caratterizzano e lo esaltano. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Staf. Aureus < 200 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Clostridium perfringens < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0). Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 359 / KJ 1489 Grassi g 29 di cui Acidi grassi saturi g 12 Carboidrati g 1,0 di cui Zuccheri g <0,1 Proteine g 23 Sale g 4,0	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
11490210	Kg. 7,000 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	57x38x17 57x38x25	2/3 pz.	16 scatole su 4 piani	2964945
114902	Kg. 2,500 ca. a vista BUDELLO EDIBILE		4/6 pz.		2690567
1149023	Kg. 1,200 ca. a vista BUDELLO EDIBILE		20/16 pz.		2587115
1149027	Kg. 0,700 ca. a vista BUDELLO EDIBILE		25/20 pz.		2459758
1149021	Kg. 3,500 ca. SV BUDELLO EDIBILE	29x19x20	1 pz.	64 scatole su 4 piani	2650499
1149026	Kg. 0,600 ca. SV BUDELLO EDIBILE	40x26x12	8/10 pz	42 scatole su 5 piani	2513317
1149024	Kg. 1,5 ca. a metà sottovuoto BUDELLO EDIBILE	57x38x17	8 pz.	16 scatole su 4 piani	2951674
11490211	Kg. 13/18 ca. a metà sottovuoto BUDELLO NON EDIBILE	57x38x25	1 pz.	12 scatole su 3 piani	2530999
1149025	Kg. 25/35 ca. a vista BUDELLO NON EDIBILE		1 pz.	6 scatole su 6 piani	2822526
1140728	Kg. 3,500 ca. SV BUDELLO EDIBILE	42x31x25	3 pz.	24 scatole su 4 piani	2650499



Salame Fabriano



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME FABRIANO	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
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. TMC: 10 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 magro, caratterizzato dall'aggiunta di lardo cubettato, di sapore deciso, delicatamente agliato, di facile digeribilità. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Staf. Aureus < 200 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Clostridium perfringens < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0). Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 425 / KJ 1759 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	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114012	Kg. 0,800 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	57x38x17	30 pz.	16 scatole su 4 piani	239878
		57x38x25	40pz.	16 scatole su 4 piani	
1140121	Kg. 0,400 ca. sottovuoto BUDELLO EDIBILE	30x25x19	24 pz	60 scatole su 5 piani	239879



Salame Corallina



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME CORALLINA	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
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. TMC: 10 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 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	E. Coli < 100 UFC/g Staf. Aureus < 200 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Clostridium perfringens < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0). Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 366 / KJ 1519 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	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114032	Kg. 1,000 ca. BUDELLO EDIBILE	57x37x17	10 pz.	16 scatole su 4 piani	239881
1140322	Kg. 6,000 ca. BUDELLO EDIBILE	180x15x12	2 pz.	16 scatole su 4 piani	239882
1140323	Gr. 500 sottovuoto BUDELLO EDIBILE	46x25x12	10 pz.	56 scatole su 8 piani	239883



Salame Casareccio



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME CASARECCIO	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
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. TMC: 10 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 umbro, magro, di sapore deciso, delicatamente agliato, di facile digeribilità. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Staf. Aureus < 200 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Clostridium perfringens < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0). Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 340 / KJ 1415 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	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114132	Kg. 0,800 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	57x38x17	25/30 pz.	16 scatole su 4 piani	239871
	Kg. 0,600 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	57x38x25	40 pz.	16 scatole su 4 piani	
1141321	Kg. 0,400 ca. sottovuoto BUDELLO EDIBILE	30x25x19	24 pz	60 scatole su 5 piani	239872
1141323	Kg. 2 ca. BUDELLO EDIBILE	57x38x25	10 pz	16 scatole su 4 piani	2607553
					802533000503



Salame Etrusco



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME ETRUSCO	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
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. TMC: 10 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 con parti magre, di sapore deciso, delicatamente agliato, di facile digeribilità. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Staf. Aureus < 200 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Clostridium perfringens < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0). Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 385 / KJ 1598 Grassi g 29 di cui Acidi grassi saturi g 12 Carboidrati g < 0,1 di cui Zuccheri g < 0,1 Proteine g 31 Sale g 3,7	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114052	Kg. 0,450 ca. a vista BUDELLO NON EDIBILE	57x38x17	30	16 scatole su 4 piani	240013
	Kg. 0,600 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	57x38x25	40	16 scatole su 5 piani	
1140521	Kg. 0,400 ca. ATP o sottovuoto BUDELLO NON EDIBILE	30x25x19	10/24	60 scatole su 5 piani	240014
114052	Kg. 0,450 ca. a vista BUDELLO NON EDIBILE	40x26x12	8	36 su 4 piani	240013
1140522	Gr. 400 sottovuoto P.F. BUDELLO NON EDIBILE	40x26x12	8	36 su 4 piani	802533000413



Salame Fidelio al tartufo



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME FIDELIO AL TARTUFO	
MARCHIO COMMERCIALE	Dolce Norcineria	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, tartufo nero estivo (0,6%), destrosio, pepe. 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. TMC: 10 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, magro, di sapore deciso, esaltato dall'inconfondibile aroma e gusto del tartufo nero estivo. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Staf. Aureus < 200 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Clostridium perfringens < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0). Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 366 / KJ 1517 Grassi g 30 di cui Acidi grassi saturi g 13 Carboidrati g 0,4 di cui Zuccheri g 0,2 Proteine g 24 Sale g 4,8	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114272	Kg. 0,450 ca. a vista BUDELLO NON EDIBILE	30x25x19	8 pz.	60 scatole su 5 piani	2675464
		57x38x25	40 pz.	16 scatole su 4 piani	
1142721	Kg. 0,450 ca. sottovuoto BUDELLO NON EDIBILE	30x25x19	8 pz	60 scatole su 5 piani	2864145



Salamella Dolce e Piccante



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAMELLA DOLCE	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe. 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 TMC: 10 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 magro, di sapore delicato, dolcemente speziato. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Staf. Aureus < 200 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Clostridium perfringens < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0). Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 342 / KJ 1422 Grassi g 25 di cui Acidi grassi saturi g 9,0 Carboidrati g 0,3 di cui Zuccheri g <0,1 Proteine g 30 Sale g 3,5	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114572	A vista BUDELLO NON EDIBILE	57x37x17	25	24 su 6 piani	2867438

DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAMELLA PICCANTE	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, paprika. 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 TMC: 10 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 e delicatamente piccante. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Staf. Aureus < 200 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Clostridium perfringens < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0). Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 343 / KJ 1429 Grassi g 25 di cui Acidi grassi saturi g 11 Carboidrati g 1,2 di cui Zuccheri g 1,1 Proteine g 29 Sale g 3,6	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114562	A vista BUDELLO NON EDIBILE	57x37x17	25	24 su 6 piani	2658548

Salame al Vino



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME CON VINO															
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino															
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M															
INGREDIENTI	Carne di suino, vino 4% (presenza di solfiti nel vino), 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. TMC: 10 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	Sono presenti SOLFITI nel vino (Reg. UE 1169/11 All. II).															
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico magro, caratterizzato dalla presenza del vino e dal suo caratteristico aroma. 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>Staf. Aureus</td> <td>< 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Anaerobi solfitoriduttori</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens</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>Lysteria Monocytogenes</td> <td>≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).</td> </tr> </table>		E. Coli	< 100 UFC/g	Staf. Aureus	< 200 UFC/g	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	Clostridium perfringens	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).	Lysteria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).		
E. Coli	< 100 UFC/g															
Staf. Aureus	< 200 UFC/g															
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g															
Clostridium perfringens	< 10 UFC/g															
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).															
Lysteria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).															
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	<table border="0"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>Kcal 437 / KJ 1811</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 36</td> </tr> <tr> <td>di cui Acidi grassi saturi</td> <td>g 15</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g 1,3</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 3,4</td> </tr> </table>		Valore energetico	Kcal 437 / KJ 1811	Grassi	g 36	di cui Acidi grassi saturi	g 15	Carboidrati	g 1,3	di cui Zuccheri	g <0,1	Proteine	g 26	Sale	g 3,4
Valore energetico	Kcal 437 / KJ 1811															
Grassi	g 36															
di cui Acidi grassi saturi	g 15															
Carboidrati	g 1,3															
di cui Zuccheri	g <0,1															
Proteine	g 26															
Sale	g 3,4															

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114012	Kg. 0,800 ca. a vista BUDELLO NON EDIBILE	57x38x17	30 pz.	16 scatole su 4 piani	239878
		57x38x25	40pz.	16 scatole su 4 piani	
1140121	Kg. 0,400 ca. sottovuoto BUDELLO NON EDIBILE	30x25x19	24 pz	60 scatole su 5 piani	239879

Salame con Cinghiale



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME DI SUINO CON CINGHIALE
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino
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. TMC: 10 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 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 Staf. Aureus < 200 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Clostridium perfringens < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0). Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0).
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 394 / KJ 1635 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

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114222	A vista gr. 600 ca.	57x37x17	30	16 su 4 piani	221855
	BUDELLO NON EDIBILE	25x21x29	10	48 su 4 piani	
1142221	Gr. 300 sottovuoto BUDELLO NON EDIBILE	30x25x19	24 conf.	60 su 5 piani	211176

GRUPPO ALIMENTARE VALTIBERINO



www.valtiberino.com

