



SCHEDA TECNICA

Nome commerciale: 'NDUJA DI CALABRIA SPALMABILE

INGREDIENTI

Carne di Suino, Sale, Salsa di Peperone Piccante Calabrese (5%), Peperoncino in Polvere Piccante, Spezie, Antiossidante E301, Conservante E250, Aromi Naturali, Senza Glutine, Senza Derivati del Latte.

DESCRIZIONE

La 'nduja è uno dei prodotti più famosi della tradizione Calabrese, un salame spalmabile, cremoso e dal gusto piccante. Le carni del suino utilizzate sono: guanciale e pancettoni, macinate molto fine, vengono impastate con eccellenti ingredienti aromatici e salsa di peperoni calabrese.

proprietà argonolettiche		
caratteristiche	udm	limite di accettabilità
Taglio anatomico	/	GOLE/PANCETTONI DI SUINO
Aspetto	/	BUDELLO NATURALE
Superficie	/	BEN STAGIONATA
Consistenza fetta	/	COMPATTA
Forma	/	CILINDRICA
Colore	/	ROSSO
Sapore	/	DELICATO DI SUINO
Calibro	mm	60/65
Lunghezza	cm	20/25
Peso	kg	0.350/0,400
Stagionatura	gg	oltre 30

proprietà fisico-chimiche e nutrizionali		
caratteristiche	udm	valore medio
Valore energetico	kcal/100g	560
	kJ/100g	2310
Proteine	g/100g	13
Grassi	g/100	56
Saturi	g/100	25
	g/100	00
	g/100	00
Carboidrati	g/100	1,6
di cui zucchero	g/100	00
Sale	g/100	1,8
Nitrati e nitriti	mg/kg	dr. 2006/52/CE
Aw	/	00
Umidità	%	00

SHELF-LIFE		
caratteristiche	udm	valore
Conservazione	°C	+02/+08
DURABILITÀ	gg	300

microbiologiche	
caratteristiche	valore
Salmonella	assente in 25 gg
Listeria	assente in 25 gg

Imballaggio/confezionamento	
Primario	Cartone
Secondario	/
Dimensione	460x285 h 185
	390x260 h 180
	470x285 h 185
Confezionamento	Sottovuoto

pallettizzazione (in Epal 120x80)					
		5	10	15	20
Peso medio	kg	5,5	10.6	16	20,5
Pezzi per cartone	Pz	12	30	46	58
Cartoni per strato	n	08	06	06	04
Strati per bancale	n	10	08	07	07
Cartoni per bancali	n	80	48	42	28

* con sovrapprezzo

codifiche	
SM	310
Prodotto EAN13	261711

Cliente anche a seguito di ordine emesso in data successiva all'edizione corrente

PREPARATO DA RCO

VERIFICATO DA RGQ

APPROVATO DA DIR