

Mini Market



di TAUFER SILVIO & C. s.a.s.
Via Laghetto n° 6
38054 PRIMIERO SAN
MARTINO DI CASTROZZA (Tn)
Tel. 0439 68125 E-mail info@minimarkettaufer.it
Pec- minimarkettaufer@email.bz.it
www.minimarkettaufer.it
C.FISC-P.IVA 01423670221
Reg. Imp. TN 205/16971 - CCIAA 136334 - Trib. 16971

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	
SALAMINO DI CINGHIALE	
CODICI PRODOTTO	705
CODICI EAN PESO VARIABILE	2105705000008

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tipico prodotto della tradizione alpina salamino di CINGHIALE in confezione
Da 3 pezzi circa 240 Gr

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE:	Rosso vivo la parte magra, Bianco la parte grassa
ODORE:	aromatico e speziato
SAPORE:	Gradevolmente sapido, leggermente affumicato
CONSISTENZA:	Compatta al Taglio
ASPETTO:	Naturale dei salumi stagionati

Formati disponibili

	Salamino di CINGHIALE X3 X1		
Stabilimento di produzione	Lavorazione iniziale	Mini Market Taufer Via Laghetto 6 38054 Primiero San Martino di Castrozza	
Stabilimento di produzione	Stagionatura Di tutti i formati disponibili	Mini Market Taufer Via Passo Rolle 29 38054 Primiero San Martino di Castrozza	
Stabilimento di produzione 1	Sottovuoto busta plastica Trasparente Pa Pe		
Stabilimento di produzione 2	Rifiuto Plastico /secondo raccolta differenziata comunale		
Modalità di confezionamento	Sottovuoto busta plastica Trasparente Pa Pe		
Modalità di Recupero imballaggio	0°/+4	Temperatura Mezzo di trasporto	
Scadenza e conservazione			180 giorni
Modalità di conservazione C°	Diretto e Ho.Re.Ca a livello Locale		
Consumarsi preferibilmente entro	Pubblico generale		

Ingredienti	carne di suino, carne di selvaggina cinghiale 45% ,sale, aromi naturali: (preparazioni aromatiche); destrosio, supporti: fibra vegetale alimentare; additivi E300- E252
-------------	---



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	
SALAMINO DI CINGHIALE	
CODICI PRODOTTO	705
CODICI EAN PESO VARIABILE	2105705000008

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia Kj	2081
Energia kcal	502
Grassi g	43.8
di cui acidi grassi saturi %	36.9
Carboidrati g	0.26
di cui zuccheri g	0.022
Proteine g	26.8
Sale g	1.97

Caratteristiche microbiologiche e chimico fisiche		
Enterobatteri	UFC/g	<10 ²
Staffilococchi coagulasi +	UFC/g	<10 ²
Anaerobi Solfiti riduttori	UFC/g	<10 ²
Salmonella	UFC/g	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	UFC/g	Assente in 25 g

Modulo di dichiarazione allergeni-direttiva ce 89/2003 III bis e direttiva CE 142/2006 e Successivi Aggiornamenti

Allergeni	SI/NO	Nome specifico della Sostanza
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	

OGM O DERIVATI DA OGM	(Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.): non sono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.
ETICHETTATURA	Prodotto etichettato in conformità al Reg. UE 1169/11
NOTA	Il contenuto della presente scheda può subire modifiche ed aggiornamenti anche senza preavviso.

VERSIONE DEL 14 03 2023