

C.O.O.P. AGRICOLA ORGANIZZAZIONE PRODOTTO ALLEVATORI NEBRODI  
**SCHEDA TECNICA**

“ SALAME di SUINO NERO DEI NEBRODI ” Gentile Di Maiale



**Carne utilizzata:** Carni pregiate di Suino Nero dei Nebrodi Autoctoni e allevati allo stato semibrado esclusivamente nella Riserva Naturale dei Nebrodi. Lavorato secondo le più antiche tradizioni siciliane. Strettamente legato al territorio d'origine.

**Parti anatomiche utilizzate:** sezioni di coscia, spalla, carré e pancetta.

**Ingredienti:** carne selezionata di Suino Nero dei Nebrodi, provenienti da allevamenti allo stato brado controllato, sale, aromi e spezie.  
**SENZA GLUTINE, ADDITIVI, FARINE O CONSERVANTI AGGIUNTI.**

**Fasi di lavorazione:**

- disosso  spolpo carni  defibratura tramite verifica diretta con personale specializzato, **porzionatura manuale a coltello.**
- aromatizzazione  impasto  insaccatura in budello naturale ( **DRITTO DI' VITELLO SELEZIONATO** )
- asciugatura (in cella d'asciugatura ad una temperatura di 26° C ed una percentuale di umidità del 75% per circa 12 ore)
- stagionatura (in cella di stagionatura ad una temperatura di circa 04° C ed una percentuale di umidità del 75% per circa 20/25 giorni).
- Tempo totale di stagionatura 45 gg**

**Presentazione:** Forma cilindrica legata alle estremità con un'estremità più grossa dell'altra..

**Dimensioni delle pezzature intere:** cm cinque circa di diametro per una lunghezza di venti circa del peso di gr. cinquecento circa.

**Dimensioni delle pezzature a tranci:** centimetri 5 (cinque) circa di diametro per una lunghezza di 12 (dodici) circa del peso di gr.240(duecentoquaranta) circa.

**Confezionamento:** sottovuoto intero o tranci in busta singola , termosaldata , oppure intero a vista.

**Shelf life del prodotto intero e a tranci :** 180 gg.

**Tipo imballaggio:** scatole da Kg 5 circa oppure espositori personalizzati da Kg 4 circa

**Conservazione:** + 5°/ 6° C.

**Etichettatura:** una prima etichetta esterna alla busta , oppure legata al prodotto , riportante logo aziendale marchio tipico del prodotto, n° di aut. CEE dello stabilimento, luogo di produzione e di confezionamento, ingredienti, lotto di produzione, data di produzione e data preferibile di consumo.

**Conservazione e trasporto consigliata:** da + 3° a + 9° C.

**Modalità di consumo:** il prodotto deve essere consumato tal quale.

**Modalità di conservazione del prodotto rimanente dopo il taglio:** la conservazione deve avvenire a temperatura di + 3°/5° C ed il prodotto deve essere protetto con pellicole per alimenti.

<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>	Valori nutrizionali medi
<b>SALAME DI SUINO NERO DEI NEBRODI</b>	Per 100 g di prodotto
Valore energetico	405 Kcal 1.693 KJ
Proteine	22 g
Carboidrati	1,6 g
Grassi	34,5 g
di cui saturi	10 g
Fibra alimentare	<b>0 g</b>
Sodio	2,26 g

**Certificazioni:** Certificato dal Centro Nazionale di Ricerca e identificato attraverso il marchio collettivo di qualità depositato presso il ministero e legato ad un severo disciplinare di produzione.

Riferimenti normativi : Reg. 852/2004, Reg.853/2004, Reg. 178/02, Reg. 2073/2005, Dir. 89/2003, Reg. 1829/2003, Reg. 1830/2003, DPR 777/1982, DM 21/03/1973 e succ. modifiche, Decreto 27/02/2008.

Via Provinciale 172/174 - 98070 Capri Leone (ME) [www.prosciuttodeinebrodi.it](http://www.prosciuttodeinebrodi.it) 0941.958697 – 339.35275842