

SCHEMA 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 (**GENTILE DI' MAIALE SELEZIONATO**) **LEGATO A MANO.**
- 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 75 gg.**

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

Dimensioni delle pezzature intere: cm 5 (cinque) circa di diametro per una lunghezza di 20 (venti) circa del peso di gr.500 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.

VALORI NUTRIZIONALI	Valori nutrizionali medi
SALAME DI SUINO NERO DEI NEBRODI	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	0 g
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.