

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	SNSM21KG03 Ed.01 Rev.03
	SALAME DI SEITAN CONVENZIONALE ALL'OLIO diametro 75mm 1.6 kg	20/09/2023

ANAGRAFICA	
Denominazione commerciale	SALAME DI SEITAN ALL'OLIO 1.6 KG
Codice Articolo	SNSM21KG03
Codice Ean	/
Marchio commerciale	/
Peso netto confezione	1.6 Kg
Scadenza	60 gg
Lotto	Numero Giuliano annuale in ordine decrescente (365= 1°giorno)

DESCRIZIONE	
Denominazione legale (o usuale/ descrittiva)	Preparazione alimentare a base di glutine di frumento
Descrizione prodotto	Il salame di seitan è ottenuto partendo dalla miscelazione degli ingredienti fino ad ottenere un impasto elastico a cui segue l'insaccamento in budelli sintetici, la cottura e il successivo raffreddamento.
Modalità di conservazione	Conservare in frigorifero a +2/+7°C. Prodotto sottovuoto, non forare. Una volta aperta la confezione si consiglia di consumare il prodotto entro 2 giorni
Consigli per il consumo	/
Prodotto biologico	SI ☐ NO ☒
Agricoltura	/
Prodotto vegano	SI ☒ NO ☐
Prodotto vegetariano	SI ☒ NO ☐
Ingredienti	Acqua, glutine vitale di frumento , salsa di soia (acqua, soia , grano , sale marino), farina di frumento , olio di semi di girasole, zenzero.
Allergeni	Glutine e soia. Può contenere senape .

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto	Salame
Colore	Marrone
Odore	Glutine scottato, assenza di odori anomali
Sapore	Delicato, assenza di sapori anomali
Consistenza	Morbida, Leggermente Elastica

CARATTERISTICHE CHIMICO- FISICHE		
Parametro	Valori	Riferimento
PH	6±0.5	
Diametro salame	7.5 cm ±0.4	
Lunghezza	38 cm	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Parametro	Valori – limiti alla produzione	Valori limite alla scadenza
Carica batterica totale (esclusi batteri lattici)	< 1.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g
Lieviti	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
Muffe	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
Enterobatteri	< 1000 ufc/g	< 1.000 ufc/g
E. Coli b-glucorosidasi positivo	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
Bacillus cereus	<100 ufc/g	<100 ufc/g
Staphilococchi coag.positivi	< 1000 ufc/g	< 1000 ufc/g

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	SNSM21KG03 Ed.01 Rev.03
	SALAME DI SEITAN CONVENZIONALE ALL'OLIO diametro 75mm 1.6 kg	20/09/2023

Lysteria monocytogenes	assente in 25 g	assente in 25 g
Salmonella	assente in 25 g	assente in 25 g

PARAMETRI NUTRIZIONALI			
VALORI MEDI PER 100g		VALORI MEDI PER PORZIONE	
Energia:	598 kJ/ 142 kcal	/	/
Grassi:	3.5 g	/	/
di cui acidi grassi saturi:	1.3 g	/	/
Carboidrati:	3.4 g	/	/
di cui zuccheri:	0.0 g	/	/
Fibre	2.7 g	/	/
Proteine	23 g	/	/
Sale	1.87 g	/	/

DICHIARAZIONE ALLERGENI (rif. Reg. Ce 1169/2011)		
Allergene	Presenza diretta	Contaminazione crociata possibile
Cereali con glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	SI	
Uova e prodotti di uova e prodotti derivati	NO	NO
Pesce e prodotti di pesce e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO
Soia e prodotti derivati	SI	
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti derivati	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm	NO	NO
Lupino e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

CONFEZIONAMENTO		
imballo primario	Budello sintetico PA/PE	Raccolta differenziata →plastica
Imballo secondario	Cartone PAP20 14.5 x 27 x 41 cm	Raccolta differenziata →carta
N° Pezzi per cartone	6	
BANCALIZZAZIONE		
N° SALAMI/cartone	5	
N° cartoni/strato	9	
N° strati/ pallet	5	
N° cartoni/pallet	45	



Bagnacavallo, 04/09/2024

Spett.le Camst

OGGETTO: DICHIARAZIONE DI ORIGINE

Con la presente siamo a dichiarare che la seguente referenza:

SNSM21KG03 Salame di seitan convenzionale all'olio 1.6Kg

contiene glutine vitale di frumento di origine UE.

A disposizione per qualsiasi chiarimento, l'occasione ci è gradita per porgerVi i ns
migliori saluti.

Compagnia Italiana Alimenti Biologici e Salutistici srl
Dott.ssa Sara Bonazzi
Responsabile Qualità

Compagnia Italiana Alimenti Biologici e Salutistici Srl

Sede Legale: via Picasso 1 / Stabilimenti e uffici:

via Bora 10, 48012 Bagnacavallo (Ra), via Galvani 9/A 48018 Faenza (Ra)

Direzione e controllo da parte di Futura SpA / P.IVA, CF e N. Iscr. Reg. Impr. RA 02157950391

T. 0545 64254 / F. 0545 69649 / info@compagnia-italiana.com / www.compagnia-italiana.com