

SALUMIFICIO DI FIORE STEFANO  
Viale della Libertà, 44  
FRESAGRANDINARIA (CH)

## SCHEDA TECNICA PRODUZIONI DELLA DITTA

<b>SALAMINO ROSSO</b>	
Prodotto ottenuto da: Carne di suino, sale, peperone dolce in polvere, semi di finocchio.	Caratteristiche Organolettiche: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Consistenza: solida</b></li><li>• <b>Aspetto: tipico</b></li><li>• <b>Odore: tipico</b></li><li>• <b>Sapore: Buono</b></li><li>• <b>Difetti: assenti</b></li></ul>
Profilo Microbiologico: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Carica Batterica Totale: &lt;10 ufc/g</b></li><li>• <b>Lieviti e Muffe: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>E. Coli : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Enterobatteri : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Bacillus Cerus: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Salmonella: Assente in 25 g</b></li></ul>	Tabella Nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto): <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Energia: 1750 Kj / 410 Kcal</b></li><li>• <b>Grassi: 34,8 g</b> Di cui acidi grassi saturi: 11,2 g</li><li>• <b>Carboidrati: 1,0 g</b> Di cui Zuccheri: 1,0 g</li><li>• <b>Fibre: 0 g</b></li><li>• <b>Proteine : 24,2 g</b></li><li>• <b>Sale : 4,0 g</b></li></ul>
Caratteristiche chimico-fisiche:  pH: 4,8 aw: 0,95	Confezionamento: <b>In film plastico per alimenti sotto vuoto che consente di preservare il prodotto da eventuali contaminazioni</b>
Conservabilità:  <b>6 mesi in luogo fresco e asciutto</b>	Trasporto: <b>Effettuabile a temperatura ambiente</b>



IL TECNICO DELLA DITTA  
(dott. P. Pizzuto)

SALUMIFICIO DI FIORE STEFANO  
Viale della Libertà, 44  
FRESAGRANDINARIA (CH)

## SCHEDA TECNICA PRODUZIONI DELLA DITTA

<b>SALAMINO BIANCO</b>	
Prodotto ottenuto da: Carne di suino, sale, pepe, semi di finocchio.	Caratteristiche Organolettiche: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Consistenza: solida</b></li><li>• <b>Aspetto: tipico</b></li><li>• <b>Odore: tipico</b></li><li>• <b>Sapore: Buono</b></li><li>• <b>Difetti: assenti</b></li></ul>
Profilo Microbiologico: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Carica Batterica Totale: &lt;10 ufc/g</b></li><li>• <b>Lieviti e Muffe: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>E. Coli : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Enterobatteri : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Bacillus Cerus: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Salmonella: Assente in 25 g</b></li></ul>	Tabella Nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto): <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Energia: 1750 Kj / 410 Kcal</b></li><li>• <b>Grassi: 34,8 g</b> Di cui acidi grassi saturi: 11,2 g</li><li>• <b>Carboidrati: 1,0 g</b> Di cui Zuccheri: 1,0 g</li><li>• <b>Fibre: 0 g</b></li><li>• <b>Proteine : 24,2 g</b></li><li>• <b>Sale : 4,0 g</b></li></ul>
Caratteristiche chimico-fisiche:  pH: 4,9 aw: 0,94	Confezionamento: <b>In film plastico per alimenti sotto vuoto che consente di preservare il prodotto da eventuali contaminazioni</b>
Conservabilità:  <b>6 mesi in luogo fresco e asciutto</b>	Trasporto: <b>Effettuabile a temperatura ambiente</b>



IL TECNICO DELLA DITTA  
(dott. P. Pizzuto)

SALUMIFICIO DI FIORE STEFANO  
Viale della Libertà, 44  
FRESAGRANDINARIA (CH)

## SCHEDA TECNICA PRODUZIONI DELLA DITTA

<b>CAPOCOLLO</b>	
Prodotto ottenuto da: Carne di suino, sale, pepe.	Caratteristiche Organolettiche: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Consistenza: solida</b></li><li>• <b>Aspetto: tipico</b></li><li>• <b>Odore: tipico</b></li><li>• <b>Sapore: Buono</b></li><li>• <b>Difetti: assenti</b></li></ul>
Profilo Microbiologico: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Carica Batterica Totale: &lt;10 ufc/g</b></li><li>• <b>Lieviti e Muffe: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>E. Coli : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Enterobatteri : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Bacillus Cerus: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Salmonella: Assente in 25 g</b></li></ul>	Tabella Nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto): <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Energia: 1350 Kj / 320 Kcal</b></li><li>• <b>Grassi: 25,9 g</b> Di cui acidi grassi saturi: 8,0 g</li><li>• <b>Carboidrati: 0 g</b> Di cui Zuccheri: 0 g</li><li>• <b>Fibre: 0 g</b></li><li>• <b>Proteine : 22,2 g</b></li><li>• <b>Sale : 4,5 g</b></li></ul>
Caratteristiche chimico-fisiche:  pH: 5,0 aw: 0,94	Confezionamento: <b>In film plastico per alimenti sotto vuoto che consente di preservare il prodotto da eventuali contaminazioni</b>
Conservabilità:  <b>6 mesi in luogo fresco e asciutto</b>	Trasporto: <b>Effettuabile a temperatura ambiente</b>



IL TECNICO DELLA DITTA  
(dott. P. Pizzuto)

SALUMIFICIO DI FIORE STEFANO  
Viale della Libertà, 44  
FRESAGRANDINARIA (CH)

## SCHEMA TECNICA PRODUZIONI DELLA DITTA

<b>LONZA</b>	
Prodotto ottenuto da: Carne di suino, sale, pepe.	Caratteristiche Organolettiche: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Consistenza: solida</b></li><li>• <b>Aspetto: tipico</b></li><li>• <b>Odore: tipico</b></li><li>• <b>Sapore: Buono</b></li><li>• <b>Difetti: assenti</b></li></ul>
Profilo Microbiologico: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Carica Batterica Totale: &lt;10 ufc/g</b></li><li>• <b>Lieviti e Muffe: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>E. Coli : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Enterobatteri : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Bacillus Cerus: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Salmonella: Assente in 25 g</b></li></ul>	Tabella Nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto): <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Energia: 1360 Kj / 320 Kcal</b></li><li>• <b>Grassi: 26,6 g</b> Di cui acidi grassi saturi: 11,2 g</li><li>• <b>Carboidrati: 0 g</b> Di cui Zuccheri: 0 g</li><li>• <b>Fibre: 0 g</b></li><li>• <b>Proteine : 21,3 g</b></li><li>• <b>Sale : 2,5 g</b></li></ul>
Caratteristiche chimico-fisiche:  pH: 5,0 aw: 0,93	Confezionamento: <b>In film plastico per alimenti sotto vuoto che consente di preservare il prodotto da eventuali contaminazioni</b>
Conservabilità:  <b>6 mesi in luogo fresco e asciutto</b>	Trasporto: <b>Effettuabile a temperatura ambiente</b>



IL TECNICO DELLA DITTA  
(dott. P. Pizzuto)

SALUMIFICIO DI FIORE STEFANO  
Viale della Libertà, 44  
FRESAGRANDINARIA (CH)

## SCHEDA TECNICA PRODUZIONI DELLA DITTA

### GUANCIALE

Prodotto ottenuto da: Carne di suino, sale, pepe.	Caratteristiche Organolettiche: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Consistenza: solida</b></li><li>• <b>Aspetto: tipico</b></li><li>• <b>Odore: tipico</b></li><li>• <b>Sapore: Buono</b></li><li>• <b>Difetti: assenti</b></li></ul>
Profilo Microbiologico: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Carica Batterica Totale: &lt;10 ufc/g</b></li><li>• <b>Lieviti e Muffe: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>E. Coli : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Enterobatteri : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Bacillus Cerus: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Salmonella: Assente in 25 g</b></li></ul>	Tabella Nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto): <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Energia: 2130 Kj / 510 Kcal</b></li><li>• <b>Grassi: 50,0 g</b> Di cui acidi grassi saturi: 16,0 g</li><li>• <b>Carboidrati: 0 g</b> Di cui Zuccheri: 0 g</li><li>• <b>Fibre: 0 g</b></li><li>• <b>Proteine : 14,5 g</b></li><li>• <b>Sale : 2,5 g</b></li></ul>
Caratteristiche chimico-fisiche:  pH: 4,9 aw: 0,93	Confezionamento: <b>In film plastico per alimenti sotto vuoto che consente di preservare il prodotto da eventuali contaminazioni</b>
Conservabilità:  <b>6 mesi in luogo fresco e asciutto</b>	Trasporto: <b>Effettuabile a temperatura ambiente</b>

IL TECNICO DELLA DITTA  
(dott. P. Pizzuto)



SALUMIFICIO DI FIORE STEFANO  
Viale della Libertà, 44  
FRESAGRANDINARIA (CH)

## SCHEMA TECNICA PRODUZIONI DELLA DITTA

### PANCETTA TESA

Prodotto ottenuto da: Carne di suino, sale, pepe.	Caratteristiche Organolettiche: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Consistenza: solida</b></li><li>• <b>Aspetto: tipico</b></li><li>• <b>Odore: tipico</b></li><li>• <b>Sapore: Buono</b></li><li>• <b>Difetti: assenti</b></li></ul>
Profilo Microbiologico: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Carica Batterica Totale: &lt;10 ufc/g</b></li><li>• <b>Lieviti e Muffe: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>E. Coli : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Enterobatteri : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Bacillus Cerus: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Salmonella: Assente in 25 g</b></li></ul>	Tabella Nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto): <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Energia: 1560 Kj / 370 Kcal</b></li><li>• <b>Grassi: 32,5 g</b> Di cui acidi grassi saturi: 10,0 g</li><li>• <b>Carboidrati: 0 g</b> Di cui Zuccheri: 0 g</li><li>• <b>Fibre: 0 g</b></li><li>• <b>Proteine : 20,0 g</b></li><li>• <b>Sale : 2,5 g</b></li></ul>
Caratteristiche chimico-fisiche:  pH: 5,0 aw: 0,94	Confezionamento: <b>In film plastico per alimenti sotto vuoto che consente di preservare il prodotto da eventuali contaminazioni</b>
Conservabilità:  <b>6 mesi in luogo fresco e asciutto</b>	Trasporto: <b>Effettuabile a temperatura ambiente</b>



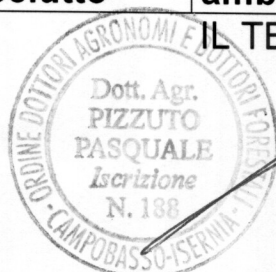
IL TECNICO DELLA DITTA  
(dott. P. Pizzuto)

SALUMIFICIO DI FIORE STEFANO  
Viale della Libertà, 44  
FRESAGRANDINARIA (CH)

## SCHEMA TECNICA PRODUZIONI DELLA DITTA

### SALSICCIA DI FEGATO

Prodotto ottenuto da: Fegato di suino, sale, peperone dolce in polvere, semi di finocchio.	Caratteristiche Organolettiche: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Consistenza: solida</b></li><li>• <b>Aspetto: tipico</b></li><li>• <b>Odore: tipico</b></li><li>• <b>Sapore: Buono</b></li><li>• <b>Difetti: assenti</b></li></ul>
Profilo Microbiologico: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Carica Batterica Totale: &lt;10 ufc/g</b></li><li>• <b>Lieviti e Muffe: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>E. Coli : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Enterobatteri : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Bacillus Cerus: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Salmonella: Assente in 25 g</b></li></ul>	Tabella Nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto): <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Energia: 1290 Kj / 310 Kcal</b></li><li>• <b>Grassi: 28,0 g</b> Di cui acidi grassi saturi: 10,9 g</li><li>• <b>Carboidrati: 0 g</b> Di cui Zuccheri: 0 g</li><li>• <b>Fibre: 0 g</b></li><li>• <b>Proteine : 14,0 g</b></li><li>• <b>Sale : 2,5 g</b></li></ul>
Caratteristiche chimico-fisiche:  pH: 4,9 aw: 0,94	Confezionamento: <b>In film plastico per alimenti sotto vuoto che consente di preservare il prodotto da eventuali contaminazioni</b>
Conservabilità:  <b>6 mesi in luogo fresco e asciutto</b>	Trasporto: <b>Effettuabile a temperatura ambiente</b>



IL TECNICO DELLA DITTA

(dott. P. Pizzuto)

SALUMIFICIO DI FIORE STEFANO  
Viale della Libertà, 44  
FRESAGRANDINARIA (CH)

## SCHEMA TECNICA PRODUZIONI DELLA DITTA

### SALSICCIA BIANCA STAGIONATA

Prodotto ottenuto da: Carne di suino, sale, pepe, destrosio, saccarosio, aromi naturali. Antiossidante: E301 Ascorbato di sodio. Conservanti: E250 Nitrito di sodio, E252 Nitrato di potassio.	Caratteristiche Organolettiche: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Consistenza: solida</b></li><li>• <b>Aspetto: tipico</b></li><li>• <b>Odore: tipico</b></li><li>• <b>Sapore: Buono</b></li><li>• <b>Difetti: assenti</b></li></ul>
Profilo Microbiologico: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Carica Batterica Totale: &lt;10 ufc/g</b></li><li>• <b>Lieviti e Muffe: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>E. Coli : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Enterobatteri : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Bacillus Cerus: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Salmonella: Assente in 25 g</b></li></ul>	Tabella Nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto): <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Energia: 390 Kcal / 1620 Kj</b></li><li>• <b>Grassi: 32,2 g</b> Di cui acidi grassi saturi: 13,7 g</li><li>• <b>Carboidrati: 0 g</b> Di cui Zuccheri: 0 g</li><li>• <b>Fibre: 0 g</b></li><li>• <b>Proteine : 24,5 g</b></li><li>• <b>Sale : 3,9 g</b></li></ul>
Caratteristiche chimico-fisiche:  pH: 4,8 aw: 0,93	Confezionamento: <b>In film plastico per alimenti sotto vuoto che consente di preservare il prodotto da eventuali contaminazioni</b>
Conservabilità:  <b>6 mesi in luogo fresco e asciutto</b>	Trasporto: <b>Effettuabile a temperatura ambiente</b>



IL TECNICO DELLA DITTA  
(dott. P. Pizzuto)



SALUMIFICIO DI FIORE STEFANO  
Viale della Libertà, 44  
FRESAGRANDINARIA (CH)

## SCHEDA TECNICA PRODUZIONI DELLA DITTA

### SALSICCIA DOLCE STAGIONATA

Prodotto ottenuto da: Carne suina (spalla e pancetta), sale, peperone dolce in polvere, semi di finocchio.	Caratteristiche Organolettiche: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Consistenza: solida</b></li><li>• <b>Aspetto: tipico</b></li><li>• <b>Odore: tipico</b></li><li>• <b>Sapore: Buono</b></li><li>• <b>Difetti: assenti</b></li></ul>
Profilo Microbiologico: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Carica Batterica Totale: &lt;10 ufc/g</b></li><li>• <b>Lieviti e Muffe: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>E. Coli : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Enterobatteri : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Bacillus Cerus: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Salmonella: Assente in 25 g</b></li></ul>	Tabella Nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto): <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Energia: 390 Kcal / 1620 Kj</b></li><li>• <b>Grassi: 32,2 g</b> Di cui acidi grassi saturi: 13,7 g</li><li>• <b>Carboidrati: 0 g</b> Di cui Zuccheri: 0 g</li><li>• <b>Fibre: 0 g</b></li><li>• <b>Proteine : 24,5 g</b></li><li>• <b>Sale : 3,9 g</b></li></ul>
Caratteristiche chimico-fisiche:  pH: 4,8 aw: 0,94	Confezionamento: <b>In film plastico per alimenti sotto vuoto che consente di preservare il prodotto da eventuali contaminazioni</b>
Conservabilità:  <b>6 mesi in luogo fresco e asciutto</b>	Trasporto: <b>Effettuabile a temperatura ambiente</b>



IL TECNICO DELLA DITTA  
(dott. P. Pizzuto)

SALUMIFICIO DI FIORE STEFANO  
Viale della Libertà, 44  
FRESAGRANDINARIA (CH)

## SCHEMA TECNICA PRODUZIONI DELLA DITTA

<b>SALSICCIA PICCANTE STAGIONATA</b>	
Prodotto ottenuto da: Carne suina (spalla e pancetta), sale, peperoncino piccante in polvere, semi di finocchio.	Caratteristiche Organolettiche: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Consistenza: solida</b></li><li>• <b>Aspetto: tipico</b></li><li>• <b>Odore: tipico</b></li><li>• <b>Sapore: Buono</b></li><li>• <b>Difetti: assenti</b></li></ul>
Profilo Microbiologico: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Carica Batterica Totale: &lt;10 ufc/g</b></li><li>• <b>Lieviti e Muffe: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>E. Coli : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Enterobatteri : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Bacillus Cerus: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Salmonella: Assente in 25 g</b></li></ul>	Tabella Nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto): <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Energia: 390 Kcal / 1620 Kj</b></li><li>• <b>Grassi: 32,2 g</b> Di cui acidi grassi saturi: 13,7 g</li><li>• <b>Carboidrati: 0 g</b> Di cui Zuccheri: 0 g</li><li>• <b>Fibre: 0 g</b></li><li>• <b>Proteine : 24,5 g</b></li><li>• <b>Sale : 3,9 g</b></li></ul>
Caratteristiche chimico-fisiche:  pH: 4,9 aw: 0,94	Confezionamento: <b>In film plastico per alimenti sotto vuoto che consente di preservare il prodotto da eventuali contaminazioni</b>
Conservabilità:  <b>6 mesi in luogo fresco e asciutto</b>	Trasporto: <b>Effettuabile a temperatura ambiente</b>



IL TECNICO DELLA DITTA  
(dott. P. Pizzuto)

SALUMIFICIO DI FIORE STEFANO  
Viale della Libertà, 44  
FRESAGRANDINARIA (CH)

## SCHEDA TECNICA PRODUZIONI DELLA DITTA

<b>VENTRICINA</b>	
Prodotto ottenuto da: Carne suina, sale, peperone in polvere, semi di finocchio, pepe nero.	Caratteristiche Organolettiche: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Consistenza: solida</b></li><li>• <b>Aspetto: tipico</b></li><li>• <b>Odore: tipico</b></li><li>• <b>Sapore: Buono</b></li><li>• <b>Difetti: assenti</b></li></ul>
Profilo Microbiologico: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Carica Batterica Totale: &lt;10 ufc/g</b></li><li>• <b>Lieviti e Muffe: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>E. Coli : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Enterobatteri : &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Bacillus Cerus: &lt; 10 ufc/g</b></li><li>• <b>Salmonella: Assente in 25 g</b></li></ul>	Tabella Nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto): <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Energia: 310 Kcal / 1300 Kj</b></li><li>• <b>Grassi: 22,3 g</b> Di cui acidi grassi saturi: 6,8 g</li><li>• <b>Carboidrati: 0,9 g</b> Di cui Zuccheri: 0,9 g</li><li>• <b>Fibre: 0 g</b></li><li>• <b>Proteine : 27,0 g</b></li><li>• <b>Sale : 3,5 g</b></li></ul>
Caratteristiche chimico-fisiche:  pH: 4,9 aw: 0,93	Confezionamento: <b>In film plastico per alimenti sotto vuoto che consente di preservare il prodotto da eventuali contaminazioni</b>
Conservabilità:  <b>6 mesi in luogo fresco e asciutto</b>	Trasporto: <b>Effettuabile a temperatura ambiente</b>



IL TECNICO DELLA DITTA  
(dott. P. Pizzuto)