



Scheda Tecnica
“Ventricina del Vastese”

Descrizione del prodotto:	La Ventricina del Vastese è un salume artigianale ottenuto dalla lavorazione del prosciutto (75%) e pancetta (25%). La carne viene tagliata a punta di coltello, sottoposta ad aromatizzazione e salatura e lasciato a riposare almeno 24 ore per favorirne l'assorbimento, quindi viene insaccato e legato con rete elastica ed infine vien fatto stagionare .
Ingredienti:	Carne suina, sale, peperone piccante e dolce in polvere, semi di finocchio e pepe nero.
Lavorazione:	<ul style="list-style-type: none">• Selezione al ricevimento;• Macinazione;• Aggiunta sale e spezie;• Riposo;• Insacco e legatura;• Asciugatura;• Stagionatura.
Caratteristiche Organolettiche:	Forma ovale, colore vivace rosso melograno, gusto ricco e persistente, risultato di una perfetta salagione, speziatura equilibrata, buona stagionatura.
Conservazione:	<ul style="list-style-type: none">▪ 240 giorni Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto ad una temperatura di circa 8° C, lontano da luce solare diretta e privo di odori estranei.

DI FIORE STEFANO SALUMIFICIO

Via della Libertà, 44 - Fresagrandinaria (Ch) - Italy - P. Iva 02131070696

C.F. DFRSFN82S08E372J - Tel. 0873.809215 - Cell. 347.4479595

www.bontadifiore.it - salumificiodifiore@alice.it



Caratteristiche chimico - nutrizionali

<i>Valori energetici espressi su 100 g di prodotto</i>	
Valore energetico	Kcal 246
Valore energetico	KJ 1030
Grassi	15,9 g
- di cui saturi	5,3 g
Carboidrati	0,0 g
- di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	25,7 g
Sale	3,1 g
Umidità	43 %

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Range di accettazione
E. coli	< 100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g
Salmonella spp.	Assente/25g

Controllo qualità:

Si descrivono i controlli e la frequenza degli stessi nel processo produttivo:

- Materia prima: ispezioni veterinarie. Analisi microbiologiche a campione su carne in entrata.
- Controllo delle temperature minime e massime durante tutte le fasi di processo: nelle fasi di salagione, riposo, stagionatura.
- Controllo durante la preparazione della miscela di sale e aromi.
- Prodotto finito: analisi chimiche e microbiologiche in base ad un preciso programma stabilito con il laboratorio d'analisi.
- Controlli HACCP.
- Riferimenti normativi: il prodotto rispetta le norme sanitarie vigenti.

Il prodotto è esente da tutti gli allergeni principali:

- **Cereali** e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno;
- **Crostacei** e/o derivati;
- **Uova** e/o derivati;
- **Pesce** e/o derivati;
- **Arachide** e/o derivati;
- **Soia** e prodotti a base di soia;
- **Latte** e/o derivati;
- **Noci** e/o derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi;
- **Sedano** e derivati;
- **Senape** e prodotti a base di senape;
- **Semi** e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero;
- **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂;
- **Lupini** e prodotti derivati;
- **Molluschi** e prodotti derivati.

DI FIORE STEFANO SALUMIFICIO

Via della Libertà, 44 - Fresagrandinaria (Ch) - Italy - P. Iva 02131070696

C.F. DFRSFN82S08E372J - Tel. 0873.809215 - Cell. 347.4479595

www.bontadifiore.it - salumificiodifiore@alice.it