



SCHEDA TECNICA SALAME VARZI DOP

Tronchetto– Filzetta - Filzettone

1. Nome e descrizione	Salame crudo - Salame di Varzi DOP Insaccato di puro suino pesante italiano proveniente esclusivamente dalle regioni: Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Macinatura: ϕ 12 mm. Insaccatura: budello naturale di suino. ϕ 60/80 mm Legatura a spago eseguita manualmente. Stagionatura: minima 30 gg per peso fino 500 g - / 45 gg per peso fino 700 g / 60 gg per peso fino 1000 g
2. Composizione	Ingredienti: a) tagli di carne suina pregiata opportunamente snervata e mondata. Rapporto grasso/magro inferiore al 30% b) sale (max 2,5%) c) vino rosso (ml 7,5 / Kg) (Anidride solforosa totale <10 mg/Kg) d) pepe nero in grani e) aglio Conservanti: nitrito di sodio E 250, nitrito di sodio E 252 (nel rispetto dei limiti imposti dal Disciplinare, inferiori ai limiti di legge) Senza glutine e lattosio
3.Valori nutrizionali medi Per 100 g	Valore energetico : KCalorie 369 KJoule 1535 Grassi: 26,66 g di cui Acidi grassi saturi:10,24 g Carboidrati: 0,10 g di cui zuccheri<0,10 g Proteine: 32,17 g Sale: 2,20 g
4. Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche	Proteine totali min 23% Umidità max 48% Rapp.collagene/ proteine max 0,09 Rapp acqua/ proteine max 1,9 Rapp. grasso/ proteine max 1,5 Ph > 5,20 Aw < 0,92
5. Principali caratteristiche	Prodotto sfuso (è previsto l'imballo in cartoni per il solo conferimento al supermercato). Odore: tipico di carne suina stagionata in ambiente opportunamente aerato. Colore: rosso vivo per la parte magra, bianco per la parte grassa. Sapore: dolce e delicato. Forma: cilindrica.
6. Istruzioni per il consumo	Si consuma tal quale e non esistono limitazioni fatti salvi i casi in cui sono accertate intolleranze agli ingredienti che lo compongono. Non contiene allergeni. Budello non edibile; togliere la pelle prima del consumo. Dopo la porzionatura, il pezzo deve essere mantenuto a temperatura refrigerata (0-4°C), con pellicola protettiva a copertura della parte esposta al taglio.
7. Istruzioni in etichetta	Modalità di conservazione prodotto: conservare in luogo fresco e asciutto Lotto di tracciabilità, ingredienti, conservanti, indicazioni del produttore e di legge.
8. Parametri microbiologici di riferimento	Salmonella: ufc/in 25g; assente (Reg.CE 2073/05 e s.m.i.) Listeria monocytogenes:: ufc/in 25g: assente (Reg.CE 2073/05 e s.m.i.)

SALUMIFICIO MAGROTTI SRL

27052 Monteseale (PV)- Fraz. Fornace, 8- Tel e Fax 0383 99047- Cell. 3356706490

contatti@salumificiomagrotti.it - salumificiomagrotti@pec.it www.salumificiomagrotti.it

P.IVA 02813580186 – C.F. 02813580186

Numero REA PV-303269

Numero riconoscimento laboratorio: IT-9-2692/L CE

Codice identificazione produttore Salame di Varzi DOP : V 17

REV 2026