

GRUPPO ALIMENTARE  
**VALTIBERINO**



SALUMIFICIO  
**VALTIBERINO**

# Un Viaggio nel Gusto



## SALUMI

# Capocollo



DENOMINAZIONE PRODOTTO	CAPOCOLLO STAGIONATO	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, spezie e aromi. Antiossidante: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrate).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T* ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico umbro, di sapore deciso, delicatamente aromatizzato all'aglio e pepato. La parte magra di colore rosso brillante e la parte grassa bianco perlaceo.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli	< 100 UFC/g
	Stafilococchi coag+	< 200 UFC/g
	Anaerobi solfitoreducitori	< 10 UFC/g
	Clostridium perfringens	< 10 UFC/g
	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).
	Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤ 0,92)
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico	KJ 1502 / kcal 362
	Grassi	g 31
	di cui Acidi grassi saturi	g 13
	Carboidrati	g 1,0
	di cui Zuccheri	g < 0,1
	Proteine	g 29
	Sale	g 3,5

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
110822	A vista in rete	57x37x17	12	16 su 4 piani	214343
1108221	A vista in carta bianca	57x37x25	16	16 su 4 piani	224648
1108223	A vista in carta gialla <b>BUDELLO NON EDIBILE</b>	39x20x20	4	12 su 4 piani	224649
1108220	Intero in rete sottovuoto <b>BUDELLO NON EDIBILE</b>	57x37x17	12	16 su 4 piani	214342
1108222	A metà Gr. 600 ca. sottovuoto <b>BUDELLO NON EDIBILE</b>	30x25x19	8	60 su 5 piani	224655
1108224	Intero sottovuoto in carta bianca <b>BUDELLO NON EDIBILE</b>	30x25x19	8	60 su 5 piani	2975247
11082210	A metà sottovuoto Gr.600 ca. in carta gialla <b>BUDELLO NON EDIBILE</b>	30x25x19	8	80 su 5 piani	240025

# Lonzino Stagionato



DENOMINAZIONE PRODOTTO	LONZINO STAGIONATO	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, spezie e aromi. Antiossidante: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T* ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico magro, di sapore deciso, delicatamente agliato e pepato, di facile digeribilità. Colore rosso brillante, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli	< 100 UFC/g
	Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g
	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g
	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g
	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)
	Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤ 0,92)
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico	KJ 1135/kcal 271
	Grassi	g 12
	di cui Acidi grassi saturi	g 6,0
	Carboidrati	g <0,1
	di cui Zuccheri	g <0,1
	Proteine	g 41
	Sale	g 5,7

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
110962	A vista <b>BUDELLO NON EDIBILE</b>	70x30x22	8	16 su 4 piani	239884
1109622	Trancio gr. 300/500 sottovuoto <b>BUDELLO NON EDIBILE</b>	30x25x19	10	60 su 5 piani	225204
1109621	A metà ca. gr. 1200 sottovuoto <b>BUDELLO NON EDIBILE</b>	57x37x17	12	16 su 4 piani	213086

# Salsiccia Stagionata



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALSICCIA STAGIONATA															
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino															
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE															
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).															
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 2 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 8 mesi dalla data di confezionamento.															
CODIFICA LOTTO	Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno.															
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).															
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico di piccola pezzatura, magro, con sapore deciso, delicatamente agliato e speziato, di facile digeribilità. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.															
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="0"> <tr> <td>E. Coli</td> <td>&lt; 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi Coag+</td> <td>&lt; 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteriaceae</td> <td>&lt; 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Anaerobi solfitoriduttori</td> <td>&lt; 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente in 25 g (n=5 c=0)</td> </tr> <tr> <td>Listeria Monocytogenes</td> <td>≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)</td> </tr> </table>		E. Coli	< 100 UFC/g	Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)	Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)		
E. Coli	< 100 UFC/g															
Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g															
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g															
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g															
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)															
Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)															
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	<table border="0"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>KJ 1594/kcal 383</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 29</td> </tr> <tr> <td>di cui Acidi grassi saturi</td> <td>g 12</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g 1,5</td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri</td> <td>g 1,0</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 30</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 3,9</td> </tr> </table>		Valore energetico	KJ 1594/kcal 383	Grassi	g 29	di cui Acidi grassi saturi	g 12	Carboidrati	g 1,5	di cui Zuccheri	g 1,0	Proteine	g 30	Sale	g 3,9
Valore energetico	KJ 1594/kcal 383															
Grassi	g 29															
di cui Acidi grassi saturi	g 12															
Carboidrati	g 1,5															
di cui Zuccheri	g 1,0															
Proteine	g 30															
Sale	g 3,9															

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO BUDELLO EDIBILE	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114082	A vista	57x37x17		16 su 4 piani	234278
1140824	N. 4 Pezzi ATP	30x25x19	20 confezioni	60 su 5 piani	240015
11408210	Gr. 300 ATP	30x25x19	10 confezioni	60 su 5 piani	218081
1140822	Gr. 500 ATP	30x25x19	8 confezioni	60 su 5 piani	214406
1140820	Gr. 1000 ATP	30x25x19	4 confezioni	60 su 5 piani	232281
1140821	Gr. 2000 ATP	30x25x19	2 confezioni	60 su 5 piani	210011
1140822	Gr. 500 ATP P.F.	30x25x19	8 confezioni	60 su 5 piani	802533000479
11408215	Gr. 380 ATP P.F.	30x25x19	8 confezioni	60 su 5 piani	802533000398

DENOMINAZIONE PRODOTTO		SALSICCIA STAGIONATA AL PEPERONCINO	
<b>MARCHIO COMMERCIALE</b>	Salumificio Valtiberino		
<b>MARCHIO IDENTIFICAZIONE</b>	IT 766 M CE		
<b>INGREDIENTI</b>	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, peperoncino (0,1%). Antiossidanti: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).		
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC</b>	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 2 mesi dalla data di produzione. Salume intero in ATP o sottovuoto: conservare in luogo fresco. TMC: 8 mesi dalla data di confezionamento.		
<b>CODIFICA LOTTO</b>	Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno.		
<b>ALLERGENI</b>	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Salume tipico magro, di piccola pezzatura, caratterizzato dal sapore deciso e leggermente piccante dovuto alla presenza del peperoncino. Colore rosso vivo.		
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g</b>	
E. Coli	< 100 UFC/g	Valore energetico	kJ 1799/kcal 434
Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g	Grassi	g 33
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g	di cui Acidi grassi saturi	g 13
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	Carboidrati	g 1.5
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).	di cui Zuccheri	g 1.4
Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)	Proteine	g 24
		Sale	g 3.7



CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO BUEDELLO EDIBILE	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE / PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114403	Confezione in ATP c.a. kg. 1	30X25X19	4 confezioni	60 su 5 piani	2329912
114405	Confezione in ATP x 4 c.a. gr. 200	30X25X19	16 confezioni	60 su 5 piani	2586005
114404	Confezione in ATP x 10 c.a. gr. 500	30X25X19	8 confezioni	60 su 5 piani	2916267
1144026	Confezione in ATP x 10 c.a. gr. 400	30X25X19	8 confezioni	60 su 5 piani	2800397
1144029	Confezione in ATP gr. 380 P.F.	30X25X19	8/10 confezioni	60 su 5 piani	8025330004032
1144028	Confezione in ATP gr. 500 P.F.	30X25X19	8 confezioni	60 su 5 piani	8025330004049

DENOMINAZIONE PRODOTTO		SALSICCIA STAGIONATA AI FIORI DI FINOCCHIO SELVATICO	
<b>MARCHIO COMMERCIALE</b>	Salumificio Valtiberino		
<b>MARCHIO IDENTIFICAZIONE</b>	IT 766 M CE		
<b>INGREDIENTI</b>	Carne di suino, sale, aromi, semi di finocchio (0,3%), destrosio, fiori di finocchio (0,1%), pepe, aglio. Antiossidanti: E 301 (Ac. L - ascorbico). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).		
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC</b>	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 2 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 8 mesi dalla data di confezionamento.		
<b>CODIFICA LOTTO</b>	Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno.		
<b>ALLERGENI</b>	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Salume tipico magro, di piccola pezzatura, delicatamente aromatizzato dai semi e fiori di finocchio selvatico. Colore rosso brillante.		
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g</b>	
E. Coli	< 100 UFC/g	Valore energetico	kJ 1870/kcal 451
Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g	Grassi	g 38
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g	di cui Acidi grassi saturi	g 15
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	Carboidrati	g 1.3
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).	di cui Zuccheri	g 1.3
Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)	Proteine	g 26
		Sale	g 4.0



CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO BUEDELLO EDIBILE	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE / PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
11408213	Confezione in ATP c.a. kg. 1	30X25X19	4 confezioni	60 su 5 piani	2690796
11408214	Confezione in ATP x 4 c.a. gr. 200	30X25X19	16 confezioni	60 su 5 piani	2938317
11408212	Confezione in ATP x 10 c.a. gr. 500	30X25X19	8 confezioni	60 su 5 piani	2962706
1143928	Confezione in ATP x 10 c.a. gr. 400	30X25X19	8 confezioni	60 su 5 piani	2955342
1143927	Confezione in ATP gr. 380 P.F.	30X25X19	8/10 confezioni	60 su 5 piani	8025330003998
1143926	Confezione in ATP gr. 500 P.F.	30X25X19	8 confezioni	60 su 5 piani	8025330004001

DENOMINAZIONE PRODOTTO		BOCCONCINO STAGIONATO AL TARTUFO	
<b>MARCHIO COMMERCIALE</b>	Salumificio Valtiberino		
<b>MARCHIO IDENTIFICAZIONE</b>	IT 766 M CE		
<b>INGREDIENTI</b>	Carne di suino, sale, aromi, tartufo nero estivo (0,6%), destrosio, pepe. Antiossidanti: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).		
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC</b>	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 2 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 8 mesi dalla data di confezionamento.		
<b>CODIFICA LOTTO</b>	Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno.		
<b>ALLERGENI</b>	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Salume tipico umbro, magro, di sapore deciso, esaltato dall'inconfondibile aroma e gusto del tartufo nero estivo.		
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g</b>	
E. Coli	< 100 UFC/g	Valore energetico	kJ 1650/kcal 397
Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g	Grassi	g 29
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g	di cui Acidi grassi saturi	g 12
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	Carboidrati	g 1.2
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).	di cui Zuccheri	g 0.9
Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)	Proteine	g 32
		Sale	g 4.0



CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO BUEDELLO EDIBILE	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE / PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114582	A vista	57X37X17		16 su 4 piani	240019
1145820	Gr. 300 ATP	30x25x19	10 conf.	60 su 5 piani	240021
1145823	Gr. 400 ATP	30x25x19	10 conf.	60 su 5 piani	2988096
1145822	Gr. 2000 ATP	30x25x19	2 conf.	60 su 5 piani	240024
1145821	Gr. 380 Peso Fisso	30x25x19	8 conf.	60 su 5 piani	802533000412

DENOMINAZIONE PRODOTTO		SALSICCIA STAGIONATA CON CINGHIALE	
<b>MARCHIO COMMERCIALE</b>	Salumificio Valtiberino		
<b>MARCHIO IDENTIFICAZIONE</b>	IT 766 M CE		
<b>INGREDIENTI</b>	Carne di suino, carne di cinghiale (10%), sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).		
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC</b>	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 2 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 8 mesi dalla data di confezionamento.		
<b>CODIFICA LOTTO</b>	Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno.		
<b>ALLERGENI</b>	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Salume tipico magro, la carne di cinghiale conferisce il sapore deciso. Delicatamente speziato. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.		
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g</b>	
E. Coli	< 100 UFC/g	Valore energetico	kJ 1647/kcal 397
Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g	Grassi	g 33
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g	di cui Acidi grassi saturi	g 13
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	Carboidrati	g 1.6
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).	di cui Zuccheri	g 0.4
Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)	Proteine	g 24
		Sale	g 3.7



CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO BUEDELLO EDIBILE	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE / PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114182	A vista	57x37x17		16 su 4 piani	240016
1141824	N. 4 Pezzi ATP	30x25x19	20 confezioni	60 su 5 piani	240017
1141821	Gr. 300 ATP	30x25x19	10 confezioni	60 su 5 piani	229327
1141822	Gr. 500 ATP	30x25x19	8 confezioni	60 su 5 piani	221857
1141823	Gr. 1000 ATP	30x25x19	4 confezioni	60 su 5 piani	240018
1141828	Gr. 2000 ATP	30x25x19	2 confezioni	60 su 5 piani	221866

# Pancetta tesa



DENOMINAZIONE PRODOTTO	PANCETTA TESA STAGIONATA	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, spezie e aromi. Antiossidante: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 252 (potassio nitrito), E 250 (sodio nitrito).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T* ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico, di sapore deciso, delicatamente agliato, caratterizzato dalla presenza in superficie di pepe o peperoncino che infondono l'inconfondibile aroma e profumo.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli Stafilococchi Coag+ Enterobatteriaceae Anaerobi solfitoriduttori Salmonella spp Listeria Monocytogenes	< 100 UFC/g < 200 UFC/g < 10 UFC/g < 10 UFC/g assente in 25 g (n=5 c=0). ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤ 0,92).
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Grassi di cui Acidi grassi saturi Carboidrati di cui Zuccheri Proteine Sale	KJ 2560/kcal 621 g 54 g 22 g <0,1 g <0,1 g 14 g 3,0

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
111152 1111523	A vista kg 2,500 ca. con pepe A vista kg 2,500 ca. con peperoncino	60x21x13 57x37x25	2/4 7/8	16 su 4 piani	802533000370
1111521 1111525	Kg 1,200 ca. sottovuoto con pepe Kg 1,200 ca. sottovuoto/peperoncino	57x37x25	16	16 su 4 piani	240131
1111521	2 pezzi sottovuoto con pepe	30x25x19	2/4	48 su 4 piani	240132
1111522 1111527	Tranci Gr 300 ca. sottovuoto/pepe Tranci Gr 300 ca. sottovuoto/peperoncino	30x25x19	20/12	48 su 4 piani	240133
1111524	Gr 600 sottovuoto con pepe Gr 600 ca. sottovuoto con peperoncino	30x25x19 57x37x17	6/20 6/20	48 su 4 piani/ 20 su 5 piani	2563578

# Guanciaie Stagionato



DENOMINAZIONE PRODOTTO	GUANCIALE STAGIONATO																						
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino																						
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE																						
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, spezie e aromi. Antiossidante: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 252 (potassio nitrito), E 250 (sodio nitrito).																						
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤ 10°C. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.																						
CODIFICA LOTTO	Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno.																						
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).																						
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico con grasso di colore rosa perlaceo, di sapore delicato, aromatizzato dall'aglio e dal pepe/peperoncino a scaglie.																						
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="0"> <tr> <td>E. Coli</td> <td>&lt; 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi Coag+</td> <td>&lt; 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteriaceae</td> <td>&lt; 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Anaerobi solfitoriduttori</td> <td>&lt; 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente in 25 g (n=5 c=0).</td> </tr> <tr> <td>Listeria Monocytogenes</td> <td>≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤ 0,92).</td> </tr> </table>		E. Coli	< 100 UFC/g	Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).	Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤ 0,92).									
E. Coli	< 100 UFC/g																						
Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g																						
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g																						
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g																						
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).																						
Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤ 0,92).																						
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	<table border="0"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td colspan="2">kJ 2667/kcal 647</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td colspan="2">g 69</td> </tr> <tr> <td>di cui Acidi grassi saturi</td> <td colspan="2">g 28</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td colspan="2">g 0,2</td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri</td> <td colspan="2">g 0,2</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td colspan="2">g 10</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td colspan="2">g 3,4</td> </tr> </table>		Valore energetico	kJ 2667/kcal 647		Grassi	g 69		di cui Acidi grassi saturi	g 28		Carboidrati	g 0,2		di cui Zuccheri	g 0,2		Proteine	g 10		Sale	g 3,4	
Valore energetico	kJ 2667/kcal 647																						
Grassi	g 69																						
di cui Acidi grassi saturi	g 28																						
Carboidrati	g 0,2																						
di cui Zuccheri	g 0,2																						
Proteine	g 10																						
Sale	g 3,4																						

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE / PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
111212	A vista kg. 1,5/1,6 ca.	57x37x17	10	16 su 4 piani	236235
		28x25x17	2	48 su 4 piani	
1112121	Intero sottovuoto kg. 1,5/1,6 ca.	57x37x17	10	16 su 4 piani	206132
		28x25x17	2	48 su 4 piani	
1112123	Kg. 0,8/ 1,0 ca. metà sottovuoto	28x25x17	2/4	48 su 4 piani	802533000613
11121210	Trancio sottovuoto	28x25x17	8	48 su 4 piani	2681247

# Magretta



DENOMINAZIONE PRODOTTO	MAGRETTA STAGIONATA	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, spezie e aromi. Antiossidante: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T* ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Pancetta sgrassata, aromatizzata dalla presenza della giusta quantità di aglio, delicatamente speziata per la presenza del pepe, arrotolata e insaccata per la stagionatura.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli Stafilococchi Coag+ Enterobatteriaceae Anaerobi solfitoriduttori Salmonella spp Listeria Monocytogenes	< 100 UFC/g < 200 UFC/g < 10 UFC/g < 10 UFC/g assente in 25 g (n=5 c=0). ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92).
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Grassi di cui Acidi grassi saturi Carboidrati di cui Zuccheri Proteine Sale	KJ 1460/kcal 352 g 30 g 12 g <0,1 g <0,1 g 21 g 3,7

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
111162	A vista kg. 3,500 ca. <b>BUDELLO NON EDIBILE</b>	57x37x25	4	16 su 4 piani	227946
1111621	Kg. 1,700 sottovuoto <b>BUDELLO NON EDIBILE</b>	29x19x20	2	80 su 5 piani	209061

# Salame Perugino



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME PERUGINO	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidante: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrato).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 10 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico umbro, magro, di sapore deciso, delicatamente agliato, di facile digeribilità. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli	< 100 UFC/g
	Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g
	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g
	Anaerobi solfitriduttori	< 10 UFC/g
	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).
	Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤ 0,92).
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico	KJ 1655/kcal 398
	Grassi	g 29
	di cui Acidi grassi saturi	g 12
	Carboidrati	g 0,5
	di cui Zuccheri	g <0,1
	Proteine	g 35
	Sale	g 4,0

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114062	Kg. 0,650/0,800 a vista <b>BUDELLO EDIBILE</b>	57x38x17	30	16 scatole su 4 piani	205909
		57x38x25	40	16 scatole su 4 piani	
1140621	Kg. 0,450/0,500 sottovuoto <b>BUDELLO EDIBILE</b>	30x25x19	24	60 scatole su 5 piani	223941

# Salame Toscanetto



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME TOSCANETTO															
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino															
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE															
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).															
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T* ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.															
CODIFICA LOTTO	Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno.															
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).															
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume magro caratterizzato dalla presenza di cubetti di lardo e dal sapore delicatamente agliato. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.															
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="0"> <tr> <td>E. Coli</td> <td>&lt; 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi Coag+</td> <td>&lt; 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteriaceae</td> <td>&lt; 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Anaerobi solfitoriduttori</td> <td>&lt; 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente in 25 g (n=5 c=0).</td> </tr> <tr> <td>Listeria Monocytogenes</td> <td>≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤ 0,92).</td> </tr> </table>		E. Coli	< 100 UFC/g	Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).	Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤ 0,92).		
E. Coli	< 100 UFC/g															
Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g															
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g															
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g															
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).															
Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤ 0,92).															
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	<table border="0"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>KJ 1713/kcal 413</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 33</td> </tr> <tr> <td>di cui Acidi grassi saturi</td> <td>g 14</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g 1,6</td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri</td> <td>g 0,2</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 27</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 3,5</td> </tr> </table>		Valore energetico	KJ 1713/kcal 413	Grassi	g 33	di cui Acidi grassi saturi	g 14	Carboidrati	g 1,6	di cui Zuccheri	g 0,2	Proteine	g 27	Sale	g 3,5
Valore energetico	KJ 1713/kcal 413															
Grassi	g 33															
di cui Acidi grassi saturi	g 14															
Carboidrati	g 1,6															
di cui Zuccheri	g 0,2															
Proteine	g 27															
Sale	g 3,5															

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
1140223	Kg. 1,200 ca. a vista <b>BUDELLO EDIBILE</b>	57x38x17	16/20 pz.	16 scatole su 4 piani	239873
1140228	Kg. 0,800 ca. a vista <b>BUDELLO EDIBILE</b>	57x38x25	20/25 pz.	16 scatole su 4 piani	209426
	Kg. 0,800 ca. clippata a vista <b>BUDELLO NON EDIBILE</b>	29x19x20	4/6 pz.	80 scatole su 45 piani	
1140222	Kg. 0,500 ca. sottovuoto <b>BUDELLO EDIBILE</b>	57x38x25	20/25 pz.	16 scatole su 4 piani	239874
		29x19x20	4/6 pz.	80 scatole su 45 piani	

# Salame Toscano



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME TOSCANO	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrate).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume magro caratterizzato dalla presenza nell'impasto di cubetti di lardo, di sapore delicatamente agliato, di facile digeribilità. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli	< 100 UFC/g
	Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g
	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g
	Anaerobi solfitriduttori	< 10 UFC/g
	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).
	Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92).
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico	KJ 1407/kcal 339
	Grassi	g 27
	di cui Acidi grassi saturi	g 11
	Carboidrati	g 0,2
	di cui Zuccheri	g <0,1
	Proteine	g 27
	Sale	g 3,7

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
11402213	Kg. 0,450 ca. a vista <b>BUDELLO EDIBILE</b>	40x26x12	8 pz.	54 scatole su 6 piani	2512504
11402214	Kg. 0,450 ca. sottovuoto <b>BUDELLO EDIBILE</b>	40x26x12	8 pz.	54 scatole su 6 piani	2239874
114022	Kg. 2,000 ca. a vista <b>BUDELLO EDIBILE</b>	57x38x25	8 pz.	16 scatole su 4 piani	240136
1140225	Kg. 1,000 ca. a metà sottovuoto <b>BUDELLO EDIBILE</b>	30x26x21	6 pz.	12 scatole su 4 piani	
11402210	Kg. 6,000 ca. a vista <b>BUDELLO EDIBILE</b>	57x38x17	2 pz.	16 scatole su 4 piani	214318
1140227	Gr. 400 sottovuoto PF <b>BUDELLO EDIBILE</b>	40x26x12	8 pz.	54 scatole su 6 piani	802533000395

# Salame Toscano Legato



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME TOSCANO																						
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino																						
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE																						
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrate).																						
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T* ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.																						
CODIFICA LOTTO	Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno.																						
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).																						
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume magro caratterizzato dalla presenza nell'impasto di cubetti di lardo, di sapore delicatamente agliato, di facile digeribilità. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.																						
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="0"> <tr> <td>E. Coli</td> <td>&lt; 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi Coag+</td> <td>&lt; 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteriaceae</td> <td>&lt; 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Anaerobi solfitoreducitori</td> <td>&lt; 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente in 25 g (n=5 c=0).</td> </tr> <tr> <td>Listeria Monocytogenes</td> <td>≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92).</td> </tr> </table>		E. Coli	< 100 UFC/g	Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g	Anaerobi solfitoreducitori	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).	Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92).									
E. Coli	< 100 UFC/g																						
Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g																						
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g																						
Anaerobi solfitoreducitori	< 10 UFC/g																						
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).																						
Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92).																						
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	<table border="0"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td colspan="2">kJ 1407/kcal 339</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td colspan="2">g 27</td> </tr> <tr> <td>di cui Acidi grassi saturi</td> <td colspan="2">g 11</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td colspan="2">g 0,2</td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri</td> <td colspan="2">g &lt;0,1</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td colspan="2">g 27</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td colspan="2">g 3,7</td> </tr> </table>		Valore energetico	kJ 1407/kcal 339		Grassi	g 27		di cui Acidi grassi saturi	g 11		Carboidrati	g 0,2		di cui Zuccheri	g <0,1		Proteine	g 27		Sale	g 3,7	
Valore energetico	kJ 1407/kcal 339																						
Grassi	g 27																						
di cui Acidi grassi saturi	g 11																						
Carboidrati	g 0,2																						
di cui Zuccheri	g <0,1																						
Proteine	g 27																						
Sale	g 3,7																						

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
11402210	Kg. 6,000 ca. a vista legato a mano <b>BUDELLO EDIBILE</b>	57x38x17	2 pz.	16 scatole su 4 piani	802533000510
1140221	Kg. 4,000 ca. a vista legato a mano <b>BUDELLO EDIBILE</b>	57x38x25	8 pz.	16 scatole su 4 piani	214318
1140224	Kg. 2,000 ca. a metà sottovuoto legato a mano <b>BUDELLO EDIBILE</b>	57x38x17	8 pz.	16 scatole su 4 piani	2844859

# Salame Milano



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME MILANO															
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino															
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE															
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, aromi naturali, spezie. Antiossidante: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 252 (potassio nitrito) -E 250 (sodio nitrito).															
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T* ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.															
CODIFICA LOTTO	Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno.															
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).															
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico, di sapore deciso, delicatamente agliato, di facile digeribilità. Con parti grasse e magre ben distinte. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.															
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="0"> <tr> <td>E. Coli</td> <td>&lt; 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi Coag+</td> <td>&lt; 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteriaceae</td> <td>&lt; 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Anaerobi solfitoriduttori</td> <td>&lt; 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente in 25 g (n=5 c=0).</td> </tr> <tr> <td>Listeria Monocytogenes</td> <td>≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92).</td> </tr> </table>		E. Coli	< 100 UFC/g	Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).	Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92).		
E. Coli	< 100 UFC/g															
Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g															
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g															
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g															
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).															
Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92).															
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	<table border="0"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>KJ 1718/kcal 414</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 35</td> </tr> <tr> <td>di cui Acidi grassi saturi</td> <td>g 15</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g 0,9</td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri</td> <td>g &lt;0,1</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 24</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 4,0</td> </tr> </table>		Valore energetico	KJ 1718/kcal 414	Grassi	g 35	di cui Acidi grassi saturi	g 15	Carboidrati	g 0,9	di cui Zuccheri	g <0,1	Proteine	g 24	Sale	g 4,0
Valore energetico	KJ 1718/kcal 414															
Grassi	g 35															
di cui Acidi grassi saturi	g 15															
Carboidrati	g 0,9															
di cui Zuccheri	g <0,1															
Proteine	g 24															
Sale	g 4,0															

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114112	A vista ca. 2,5 kg <b>BUDELLO NON EDIBILE</b>	57x37x25	8	16 su 4 piani	217392
1141122	Intero sottovuoto ca. 2,5 kg <b>BUDELLO NON EDIBILE</b>	57x37x25	8	16 su 4 piani	802533000559
1141121	A metà sottovuoto <b>BUDELLO NON EDIBILE</b>	57x37x25	16	16 su 4 piani	226999

# Salame La Fiorenza



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME LA FIORENZA															
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino															
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE															
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, semi di finocchio (0,3%), pepe, fiori di finocchio (0,1%), aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrate).															
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T* ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.															
CODIFICA LOTTO	Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno.															
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).															
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico toscano di sapore deciso, delicatamente agliato, di facile digeribilità. Semi e fiori di finocchio lo caratterizzano e lo esaltano. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.															
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="0"> <tr> <td>E. Coli</td> <td>&lt; 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi Coag+</td> <td>&lt; 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>&lt; 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Anaerobi solfitoriduttori</td> <td>&lt; 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente in 25 g (n=5 c=0).</td> </tr> <tr> <td>Listeria Monocytogenes</td> <td>≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)</td> </tr> </table>		E. Coli	< 100 UFC/g	Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g	Enterobacteriaceae	< 10 UFC/g	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).	Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)		
E. Coli	< 100 UFC/g															
Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g															
Enterobacteriaceae	< 10 UFC/g															
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g															
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).															
Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)															
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	<table border="0"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>KJ 1489/kcal 359</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 29</td> </tr> <tr> <td>di cui Acidi grassi saturi</td> <td>g 12</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g 1,0</td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri</td> <td>g &lt;0,1</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 23</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 4,0</td> </tr> </table>		Valore energetico	KJ 1489/kcal 359	Grassi	g 29	di cui Acidi grassi saturi	g 12	Carboidrati	g 1,0	di cui Zuccheri	g <0,1	Proteine	g 23	Sale	g 4,0
Valore energetico	KJ 1489/kcal 359															
Grassi	g 29															
di cui Acidi grassi saturi	g 12															
Carboidrati	g 1,0															
di cui Zuccheri	g <0,1															
Proteine	g 23															
Sale	g 4,0															

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
11490210	Kg. 7.000 ca. a vista <b>BUDELLO EDIBILE</b>	57x38x17 57x38x25	2/3 pz.	16 scatole su 4 piani	2964945
114902	Kg. 2.500 ca. a vista <b>BUDELLO EDIBILE</b>		4/6 pz.		2690567
1149023	Kg. 1.200 ca. a vista <b>BUDELLO EDIBILE</b>		20/16 pz.		2587115
1149027	Kg. 0.700 ca. a vista <b>BUDELLO EDIBILE</b>		25/20 pz.		2459758
1149021	Kg. 3.500 ca. SV <b>BUDELLO EDIBILE</b>	29x19x20	1 pz.	64 scatole su 4 piani	2650499
1149026	Kg. 0.600 ca. SV <b>BUDELLO EDIBILE</b>	40x26x12	8/10 pz	42 scatole su 5 piani	2513317
1149024	Kg. 1,5 ca. a metà sottovuoto <b>BUDELLO EDIBILE</b>	57x38x17	8 pz.	16 scatole su 4 piani	2951674

# Salame Fabriano



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME FABRIANO															
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino															
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE															
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).															
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 10 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T* ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.															
CODIFICA LOTTO	Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno.															
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).															
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico magro, caratterizzato dall'aggiunta di lardo cubettato, di sapore deciso, delicatamente agliato, di facile digeribilità. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.															
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="0"> <tr> <td>E. Coli</td> <td>&lt; 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi Coag+</td> <td>&lt; 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteriaceae</td> <td>&lt; 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Anaerobi solfitoriduttori</td> <td>&lt; 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente in 25 g (n=5 c=0).</td> </tr> <tr> <td>Listeria Monocytogenes</td> <td>≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)</td> </tr> </table>		E. Coli	< 100 UFC/g	Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).	Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)		
E. Coli	< 100 UFC/g															
Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g															
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g															
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g															
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).															
Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)															
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	<table border="0"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>KJ 1759/kcal 425</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 36</td> </tr> <tr> <td>di cui Acidi grassi saturi</td> <td>g 26</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g 0,3</td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri</td> <td>g &lt;0,1</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 25</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 3,8</td> </tr> </table>		Valore energetico	KJ 1759/kcal 425	Grassi	g 36	di cui Acidi grassi saturi	g 26	Carboidrati	g 0,3	di cui Zuccheri	g <0,1	Proteine	g 25	Sale	g 3,8
Valore energetico	KJ 1759/kcal 425															
Grassi	g 36															
di cui Acidi grassi saturi	g 26															
Carboidrati	g 0,3															
di cui Zuccheri	g <0,1															
Proteine	g 25															
Sale	g 3,8															

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114012	Kg. 0,800 ca. a vista <b>BUDELLO EDIBILE</b>	57x38x17	30 pz.	16 scatole su 4 piani	239878
		57x38x25	40pz.	16 scatole su 4 piani	
1140121	Kg. 0,400 ca. sottovuoto <b>BUDELLO EDIBILE</b>	30x25x19	24 pz	60 scatole su 5 piani	239879

# Salame Corallina



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME CORALLINA	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 10 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T* ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume magro caratterizzato dai piccoli cubetti di lardo che infondono al salume la tipica dolcezza. Aroma delicato e speziato. Colore rosso brillante, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli	< 100 UFC/g
	Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g
	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g
	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g
	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).
	Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤ 0,92)
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico	KJ 1519/kcal 366
	Grassi	g 28
	di cui Acidi grassi saturi	g 11
	Carboidrati	g 0,2
	di cui Zuccheri	g <0,1
	Proteine	g 29
	Sale	g 5,0

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114032	Kg. 1.000 ca. <b>BUDELLO EDIBILE</b>	57x37x17	10 pz.	16 scatole su 4 piani	239881
1140322	Kg. 6.000 ca. <b>BUDELLO EDIBILE</b>	180x15x12	2 pz.	16 scatole su 4 piani	239882
1140323	Gr. 500 sottovuoto <b>BUDELLO EDIBILE</b>	46x25x12	10 pz.	56 scatole su 8 piani	239883
1140327	Gr. 500 ca. clippata a vista <b>BUDELLO NON EDIBILE</b>	37x19x11	6 pz.	12 scatole su 5 piani	2438906

# Salame Casareccio



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME CASARECCIO	
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrato).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 10 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 ALL II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico umbro, magro, di sapore deciso, delicatamente agliato, di facile digeribilità. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli	< 100 UFC/g
	Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g
	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g
	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g
	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).
	Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤ 0,92)
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico	KJ 1415/kcal 340
	Grassi	g 24
	di cui Acidi grassi saturi	g 10
	Carboidrati	g 1,0
	di cui Zuccheri	g <0,1
	Proteine	g 31
	Sale	g 4,3

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114132	Kg. 0,800 ca. a vista <b>BUDELLO EDIBILE</b>	57x38x17	25/30 pz.	16 scatole su 4 piani	239871
1141322	Kg. 0,500 ca. a vista <b>BUDELLO EDIBILE</b>	57x38x25	40 pz.	16 scatole su 4 piani	2435657
1141325	Kg. 0,500 ca. intero sottovuoto <b>BUDELLO EDIBILE</b>	57x38x17	24 pz	16 scatole su 5 piani	2676377
1141321	Kg. 0,400 ca. sottovuoto <b>BUDELLO EDIBILE</b>	30x25x19	24 pz	60 scatole su 5 piani	239872
1141323	Kg. 2 ca. <b>BUDELLO EDIBILE</b>	57x38x25	10 pz	16 scatole su 4 piani	2607553 802533000503

# Salame Etrusco



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME ETRUSCO															
MARCHIO COMMERCIALE	Salumificio Valtiberino															
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 766 M CE															
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).															
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 10 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T* ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.															
CODIFICA LOTTO	Ultime due cifre dell'anno e numero progressivo a partire da 1 dall'inizio dell'anno.															
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).															
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico con parti magre, di sapore deciso, delicatamente agliato, di facile digeribilità. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.															
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="0"> <tr> <td>E. Coli</td> <td>&lt; 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi Coag+</td> <td>&lt; 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteriaceae</td> <td>&lt; 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Anaerobi solfitoriduttori</td> <td>&lt; 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente in 25 g (n=5 c=0).</td> </tr> <tr> <td>Listeria Monocytogenes</td> <td>≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤ 0,92)</td> </tr> </table>		E. Coli	< 100 UFC/g	Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).	Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤ 0,92)		
E. Coli	< 100 UFC/g															
Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g															
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g															
Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g															
Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0).															
Listeria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤ 0,92)															
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	<table border="0"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>KJ 1598/kcal 385</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 29</td> </tr> <tr> <td>di cui Acidi grassi saturi</td> <td>g 12</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g &lt; 0,1</td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri</td> <td>g &lt; 0,1</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 31</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 3,7</td> </tr> </table>		Valore energetico	KJ 1598/kcal 385	Grassi	g 29	di cui Acidi grassi saturi	g 12	Carboidrati	g < 0,1	di cui Zuccheri	g < 0,1	Proteine	g 31	Sale	g 3,7
Valore energetico	KJ 1598/kcal 385															
Grassi	g 29															
di cui Acidi grassi saturi	g 12															
Carboidrati	g < 0,1															
di cui Zuccheri	g < 0,1															
Proteine	g 31															
Sale	g 3,7															

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
114052	Kg. 0,450 ca. a vista <b>BUDELLO NON EDIBILE</b>	40x26x12	8	36 scatole su 4 piani	240013
	Kg. 0,600 ca. a vista <b>BUDELLO EDIBILE</b>	57x38x17	30	16 scatole su 4 piani	
1140521	Kg. 0,400 ca. sottovuoto <b>BUDELLO NON EDIBILE</b>	57x38x17	20	16 scatole su 5 piani	240014
1140522	Gr. 400 sottovuoto P.F. <b>BUDELLO NON EDIBILE</b>	57x38x25	40	16 scatole su 4 piani	802533000413

# GRUPPO ALIMENTARE VALTIBERINO



[www.valtiberino.com](http://www.valtiberino.com)  
[commerciale@valtiberino.com](mailto:commerciale@valtiberino.com)  
info line: +39 (0)75 8592831