

**La produzione di:
Salam de Sibiu – IGP**



ROMÂNIA

**Per ottenere il più conosciuto salame crudo di
România, si percorrono le seguente tape di
produzione:**





Aprovizionarea

Aprovizionarea materiei prime se realizeaza numai de la furnizori evaluati si agreati. Materia prima folosita la fabricarea Salamului de Sibiu Agricola este carcasa de scroafa refrigerata, ce asigura produsului finit culoare si gust autentice.



Recepție materii prime si auxiliare

In cadrul receptiei, comisia de receptie verifica documentele de insotire ale materiilor prime si auxiliare, se verifica starea de igiena a mijlocului de transport, temperatura din interiorul mijlocului de transport si a materiei prime, integritatea paletilor, ambalajelor etc.





Tranșare, dezosare, alegerea și controlul carni tranșate

Principalul produs a secției tranșare este carnea porc la roșu folosită la fabricarea Salamului de Sibiu. Controlul carni tranșate se realizează de responsabilul de calitate împreună cu șeful de secție conform standardelor și procedurilor interne.





Tranșare, dezosare, alegerea și controlul carni tranșate

Carnea proaspăt aleasă de porc la roșu este transferată în tavi de inox perforate spre partea inferioară, ce sunt dispuse pe carucioare cu plan înclinat. Aceste lucruri ajută considerabil la eliminarea umidității din carne în următoarea etapă a procesului tehnologic.





unde așteaptă 72 de ore, fiind supusă
procesului de scurgere, zvântare și întărire.

Scurgerea - zvantare, intarire si mentinere

Materia prima stationeaza in aceasta etapa aproximativ 72 de ore. La inceput parametrii de microclimat asigura eliminarea facila a umiditatii.

In ultima faza temperatura aerului atinge valori negative, ajutand la formarea consistentei bucatilor de carne.





Prepararea pastei

Carnea la rosu, slanina tare speciala si condimentele clasice se maruntesc in cutter. Pasta obtinuta este una speciala denumita bob marunt.





Umplerea în membrane

Din cutter pasta este transferata pe cale semiautomata in instalatia de umplere unde are loc dezaerarea si compactarea acesteia. Pasta este inpusha de un piston, trece prin detectorul de metale si este umpluta in membrane fiind clipsate la ambele capete.





Zvântarea și afumarea la rece

Stelajele cu batoane se introduc în celulele de afumare la rece unde are loc procesul de zvântare-afumare. Afumarea se realizează cu lemn de esență tare. Aici Salamul de Sibiu stăționează aproximativ 7 zile.



Insamantarea cu spori de mucegai nobil

In faza a doua de maturare, sortimentul de Salam de Sibiu este introdus in depozite speciale si este insamantat cu spori de mucegai nobil, prin pulverizare.





Perierea

La circa 35 de zile de la insamantare, surplusul de mucegai este indepartat prin perierea manuala, dupa care Salamul de Sibiu Agricola isi continua procesul lent de maturare. Pentru a obtine gustul si textura inconfundabila a Salamului de Sibiu, acesta este maturat minim 70 de zile.



Ambalare si etichetare

Pentru a nu periclita stratul de mușegai, produsele crud-uscate cu mușegai sunt etichetate manual. După etichetare produsele se introduc în pungi celofonate microforate, se cântăresc și se pun în cutii de carton ce se așează pe paleți, apoi se transfera în zona de livrare.



Ambalare și etichetare

pentru a evita riscul de
zgâriere a stratului de mușegai.



MULȚUMIM!



www.agricola.ro