



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT  
366 L  
CE

Pagina 1 di 2



### SALAME SOPRESSA VENETA PIC-NIC

Prodotto stagionato di carne di puro suino, tritata ed insaccata in budello naturale. Legatura a mano con spago naturale.

#### SPECIFICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE	SALAME SOPRESSA PIC-NIC C/AGLIO	CODICE PRODOTTO	10040
	SALAME SOPRESSA PIC-NIC S/AGLIO		10050
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi; antiossidante: E301; conservanti: E252, E250.		
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni di cui all'allegato II del Reg. UE 1169 del 25/10/11 s.m.i		
OGM	Non contiene prodotti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati in conformità ai Reg. CE 1829/03 e Reg. CE 1830/03.		
BUDELLO	Edibile		
CONSERVAZIONE	Max +15°C	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO	Non determinabile in quanto prodotto sfuso. Consigliato 120 gg

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE:

E.COLI	≤ 100 ufc/g
STAFILOCOCCI COAG. +	≤ 100 ufc/g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	≤ 10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Limiti di legge
Residui di contaminanti, metalli pesanti, antibiotici, ormoni e sostanze ormonosimili assenti o entro i limiti di legge.	

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE	Rosso rubino conferito dai tagli magri alternato al bianco del grasso di pancetta di suino.
CONSISTENZA, ASPETTO AL TAGLIO	Grana uniforme medio-grossa delle parti magre e grasse ben amalgamate tra loro. Compatta con ottima consistenza al taglio, buona tenuta della fetta.
ODORE	Fragranza caratteristica e persistente di stagionato, delicato e invitante. Gradevole e spiccata nota aromatica per la sopressa tipica veneta con aggiunta di aglio.
SAPORE	Corposo ma gradevole con intensa percezione di stagionato, sapido ma non salato.
PALATABILITA'	Consistente e pastoso con tendenza allo sciogliersi al palato.

#### LOGISTICA:

PESO	Kg 0,9	CONFEZIONE	Sfuso
PEZZI PER CARTONE	20	MISURE CARTONE	cm 46 x 35 x 26h
CARTONI PER STRATO	5	NR STRATI	5
CARTONI PER PALLET	25	ALTEZZA PALLET	cm 140
PESO MEDIO PER PALLET	Kg 450	TRASPORTO	Max +15°C



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT  
366 L  
CE

Pagina 2 di 2

### VALORI MEDI PER 100G DA DICHIARARE IN ETICHETTA:

ENERGIA	KJ/Kcal	1481/357
GRASSI	g	29,7
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	16,9
CARBOIDRATI	g	0,3
DI CUI ZUCCHERI	g	0
PROTEINE	g	22,2
SALE	g	4

### MODALITA' DI UTILIZZO E DESTINAZIONE D'USO

Prodotto pronto al consumo. Il prodotto è destinato alla consueta distribuzione commerciale ed al normale consumo da parte di tutti i consumatori finali.

Redatto	Approvato	Data
Resp. Qualità Renzi Riccardo	Resp. Produzione Pavoncelli Fabio	Rev 05 del 15/03/2019