



SALAME SOPRESSA VENETA

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

SPECIFICHE PRODOTTO:

DENOMINAZIONE	SALAME SOPRESSA VENETA
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, aglio* (*nella sola versione "con aglio"), 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

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 ORGANOLETICHE:

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.
SAPORE	Gradevole e spiccata nota aromatica per la Sopressa tipica veneta con aggiunta di aglio.
PALATABILITA'	Corposo ma gradevole con intensa percezione di stagionato, sapido ma non salato.
	Consistente e pastoso con tendenza allo sciogliersi al palato.

LOGISTICA:

DENOMINAZIONE	SOPRESSA VENETA C/AGLIO	CODICE PRODOTTO	10010
DENOMINAZIONE	SOPRESSA VENETA S/AGLIO	CODICE PRODOTTO	10030
PESO MEDIO	Kg 4	CONSERVAZIONE	Max +15°C
CONFEZIONE	Sfuso	PEZZI PER CARTONE	5
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO	Non determinabile in quanto prodotto sfuso. Consigliata entro 120 gg.	DIMENSIONI 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	500 Kg	TEMPERATURA MEZZO TRASPORTO	Max +15°C



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT
366 L
CE

Pagina 2 di 2

DENOMINAZIONE	SOPRESSA VENETA C/AGLIO S/V	CODICE PRODOTTO	10015
DENOMINAZIONE	SOPRESSA VENETA S/AGLIO S/V	CODICE PRODOTTO	10035
PESO MEDIO	Kg 4	CONSERVAZIONE	0 / +4°C
CONFEZIONE	Sottovuoto	PEZZI PER CARTONE	5
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO	120 gg	DIMENSIONI 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	500 Kg	TEMPERATURA MEZZO TRASPORTO	0 / +4°C

DENOMINAZIONE	SOPRESSA VENETA C/AGLIO ½ S/V	CODICE PRODOTTO	10011
DENOMINAZIONE	SOPRESSA VENETA S/AGLIO ½ S/V	CODICE PRODOTTO	10031
PESO MEDIO	Kg 2	CONSERVAZIONE	0 / +4°C
CONFEZIONE	Sottovuoto	PEZZI PER CARTONE	10
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO	120 gg	DIMENSIONI 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	500 Kg	TEMPERATURA MEZZO TRASPORTO	0 / +4°C

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