



Salumificio Sant'Orso srl

Via l. da Vinci 18/20

36030 Caltrano (Vi)

CE IT Q0R79 ULSS7 PEDEMONTANA

Prodotto	Sopressa Tipica Veneta
Versione	8.0
Data	Febbraio 2019
Responsabile	Paolo Stiffan

CODICE ARTICOLO: 700310

BARCODE EAN: 2001030

CODICE DI NOMENCLATURA: 16010091

## SOPRESSA NOSTRANA

<b>Tipologia</b>	La Sopressa Nostrana è un salume stagionato dal gusto gradevole e deciso, ricavato da componenti scelti di carne di maiale macinata, aromatizzata e insaccata in budelli dalla caratteristica forma curva.
<b>Pezzatura</b>	3,200 kg c.a.
<b>Macina</b>	Medio/grossa
<b>Calibro all'insacco</b>	130
<b>Conservazione</b>	Max 12 °C appeso in luogo fresco
<b>Stagionatura</b>	50/70 gg
<b>Shelf life</b>	120 gg
<b>Confezione</b>	Sfuso



### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Listeria Monocitogenes in 25 g	Assente
Salmonella Spp in 25 g	Assente

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Umidità : % p/p	42.8
Nitriti : mg/kg	nei limiti di legge
Ceneri :	4.70

### VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia Kj	1445
Energia Kcal	348
Grassi	27.6
di cui Saturi	12.83
Carboidrat	0.93
di cui zuccheri	< 0.50
Proteine	23.97
Sale	3.2

### INSACCATO CRUDO STAGIONATO—BUDELLO NON EDIBILE

#### INGREDIENTI:

carne di suino (origine UE), sale. Zucchero: destrosio. Spezie ed estratti di spezie, aromi. Antiossidante: E301. Conservanti: E252, E250.

#### CARATTERISTICHE SENSORIALI:

<b>Colore</b>	rosato tendente al rosso ed al bianco
<b>Odore</b>	tipico di salame stagionato e speziato
<b>Sapore</b>	dolce, gradevole e deciso
<b>Consistenza</b>	la fetta appare compatta a granatura media

#### IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	3,2
Pezzi per scatola	4
Peso per scatola kg	13
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	5
Cartoni per pallet	30
Dimensioni Scatola	50x30x25

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO:  
Refrigerato 0°C/+ 4° C

NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI IN ACCORDO CON I REG. CE 1829/2003 E I REG. 1830/2003

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI - SENZA GLUTINE - SENZA DERIVATI DEL LATTE IN ACCORDO CON IL REG. CE 1169/11