

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**DENOMINAZIONE
DEL PRODOTTO:**

SALAMINO PICCANTE AFFETTATO

Origine: Italia

CODICE: 1114

20201026



Temperatura di conservazione: 2 +o- 2 °C Shelf life gg: 73 Peso medio kg: 1,00 Pezzi x cartone 8
Cartoni per strato n.: 3 Strati per pallet n.: 6 Dimensioni imballo cm: 43,2X 28,6X 31,5 EAN128: 8022765011147
EAN13: 8022765011147

ETICHETTA: Ingredienti: carne suina, sale, zucchero,
aromi naturali, antiossidante: E301,
conservanti: E252, E250.
SENZA GLUTINE

DESCRIZIONE

Salsiccia piccante di ottima qualità, ottenuta dalla macinatura di carni ITALIANE opportunamente preparate, con aggiunta esclusivamente di peperoncino, affettata e confezionata in atmosfera protettiva a peso fisso.

CAR.CHIMICHE

Cloruro di sodio: 4,5%
Nitrito di sodio: nei limiti di legge
Nitrato di potassio: nei limiti di legge
Polifosfati aggiunti: assenti
Zuccheri : <1,5%

CAR.ORGANOLETTICHE

Colore: Rosa intenso per le parti magre, bianco per le parti grasse
Odore: Intenso
Sapore: Deciso, piccante
Consistenza: Compatta
Aspetto: Affettato in vaschetta

CAR.NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g
di prodotto:

ENERGIA kJ 1739/Kcal 419
GRASSI 35 g
di cui ACIDI GRASSI SATURI 14 g
CARBOIDRATI 0,1 g
di cui ZUCCHERI 0,1 g
PROTEINE 26 g
SALE 4,5 g

CAR.MICROBIOLOGICHE

E.coli: conforme alla legge 283/1962 art.5

Listeria monocytogenes: conforme al Reg.2073/2005
Salmonella spp: conforme al Reg.2073/2005

ALLERGENI

Il prodotto non contiene sostanze allergeniche secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia (Rif. Dir. 2007/68/CE del 27.11.2007 - All. III bis e normative collegate).

OGM

Sulla base delle dichiarazioni dei nostri fornitori, dichiariamo che nel prodotto non sono utilizzati ingredienti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati, in conformità ai Regolamenti (CE) 1829/03 e 1830/03.