



Salumificio Sant'Orso srl

Via l. da Vinci 18/20

36030 Caltrano (Vi)

CE IT Q0R79 ULSS7 PEDEMONTANA

Prodotto	Dritta Piccante Bastone x 2
Versione	9.0
Data	Gennaio 2021
Responsabile	Paolo Stiffan

CODICE ARTICOLO: 700375

BARCODE EAN: 2223750

CODICE DI NOMENCLATURA: 16010091

DRITTA PICCANTE BASTONE X 2

Tipologia	Il salamino piccante è un prodotto tipico della tradizione italiana, conosciuto in Italia e nel mondo. L'impasto ha una macinatura media con le parti di grasso e magro ben distribuite. Il suo sapore è intenso e piccante per l'aggiunta del peperoncino, che non copre però il sapore della nostra carne scelta di maiale.
Pezzatura	1.200 kg c.a.
Macina	Media
Calibro all'Insacco	45
Conservazione	A 0°C Max +4 °C
Shelf life	100 gg
Confezione	Confezionato Sottovuoto



SACCHETTO 7- RACCOLTA PLASTICA
Verifica le disposizioni del tuo Comune.

INSACCATO CRUDO e STAGIONATO - BUDELLO NON EDIBILE

INGREDIENTI:

Carne di suino (origine UE). Sale. Zucchero: destrosio, zucchero. Spezie ed aromi . Aromi di affumicatura. Antiossidante: E301. Conservanti: E252, E250.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore	rosso-bordeaux
Odore	intenso, leggermente speziato
Sapore	Intenso, piccante e deciso
Consistenza	Consistente e compatto al taglio

IMBALLO: 9000000000584

Peso medio per pezzo kg	1.2
Pezzi per scatola	7
Peso per scatola kg	8,5
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	7
Cartoni per pallet	42
Dimensioni Scatola	50x30x14

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

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Umidità : % p/p	33,2
Nitriti : mg/kg	nei limiti di legge
Ceneri :	-

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia Kj	1753
Energia Kcal	423
Grassi	34.9
di cui Saturi	17.09
Carboidrati	< 0.5
di cui zuccheri	< 0.5
Proteine	27.25
Sale	4.5

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