

Salumificio Sant'Orso srl Via l. da Vinci 18/20 36030 Caltrano (Vi)

CE IT Q0R79 ULSS7 PEDEMONTANA

BARCODE EAN: **2172134**

Prodotto Premium Ungherese Sv

Versione 10.0

Data Febbraio 2020

Responsabile Paolo Stiffan

CODICE DI NOMENCLATURA: 16010091

PREMIUM UNGHERESE INTERO SV

Tipologia	Il nostro Ungherese è macinato a grana molto fine che si presta a tute le occasioni. Dal profumo di prodotto speziato e un po' affumicato, l'Ungherese si presenta di for- ma cilindrica; al taglio la fetta si presenta decisamente compatta e integra.
Pezzatura	2,800 kg c.a.
Macina	Fine
Calibro all'insacco	100
Conservazione	0°C / +4°C
Stagionatura	40/45 gg
Shelf life	120 gg
Confezione	Confezionato Sottovuoto

INSACCATO CRUDO AFFUMICATO STAGIONATO BUDELLO NON EDIBILE

INGREDIENTI:

carne di suino (origine UE), sale, fibra vegetale. Zuccheri: destrosio, glucosio, zucchero. Spezie ed estratti di spezie. Aromi e aromi di affumicatura. Antiossidante: E301. Conservanti: E252, E250. E120/E100.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore	rosato tendente al rosso ed al bianco
Odore	classico di prodotto speziato
Sapore	equilibrato e leggermente affumicato
Consistenza	compatta

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	2,8	
Pezzi per scatola	3	
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 MICROBIOLOGICHE:

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

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Umidità : % p/p	42.6
Nitriti : mg/kg	nei limiti di legge
Ceneri :	4.72

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia Kj	1371
Energia Kcal	330
Grassi	25.9
di cui Saturi	11.52
Carboidrat	1.7
di cui zuccheri	< 0.50
Proteine	22.39
Sale	3.8

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