



Salumificio Sant'Orso srl

Via l. da Vinci 18/20

36030 Caltrano (Vi)

CE IT Q0R79 ULSS4/1 REGIONE VENETO

Prodotto	Nostrano Premium 2,8 kg Sv
Versione	5.0
Data	Gennaio 2020
Responsabile	Paolo Stiffan

CODICE ARTICOLO: 700454

BARCODE EAN: 2000454

CODICE DI NOMENCLATURA: 16010091

NOSTRANO PREMIUM 2,8 KG SV

Tipologia	Il Salame Crespone è un salame dalla macinatura a grana grossa, che racchiude in sé la tradizione e il sapore tipico della sua zona. Dal gusto delicato, si presenta con fetta compatta e integra.
Pezzatura	2.600 kg c.a.
Calibro all'insacco	95
Conservazione	0°C / +4°C
Stagionatura	60/70 gg
Shelf life	120 gg
Confezione	Confezionato Sottovuoto



INSACCATO CRUDO STAGIONATO—BUDELLO NON EDIBILE

INGREDIENTI:

Carne di suino (origine UE), sale, fibra vegetale. Zucchero: destrosio, glucosio. Spezie ed estratti di spezie, aromi. Antiossidante: E301. Conservanti: E252, E250. E120/E100.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore	Rosato tendente al rosso e al bianco
Odore	Tipico di salame stagionato e speziato
Sapore	Equilibrato e gradevole
Consistenza	Compatta e integra

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	2.6
Pezzi per scatola	3
Peso per scatola kg	8
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	46.4
Nitriti : mg/kg	Nei limiti di legge
Ceneri :	4.5

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia Kj	1502
Energia Kcal	362
Grassi	30.2
di cui Saturi	14.81
Carboidrati	< 0.5
di cui zuccheri	< 0.5
Proteine	21.67
Sale	3.45

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