



Salumificio Sant'Orso srl

Via I. da Vinci 18/20

36030 Caltrano (Vi)

CE IT Q0R79 ULSS7 PEDEMONTANA

<b>Prodotto</b>	Salsiccia Veneta x4 Sv
<b>Versione</b>	6.0
<b>Data</b>	Gennaio 2019
<b>Responsabile</b>	Paolo Stiffan

CODICE ARTICOLO: 700317

BARCODE EAN: 2172590

CODICE DI NOMENCLATURA: 16010091

## SALSICCIA VENETA X4 SV VIVA MARIA

<b>Tipologia</b>	Prodotta con carne di suino fresca e aromatizzata secondo la tradizione, la Salsiccia Veneta riporta l'antica ricetta della sua zona e conserva il gusto tipico della gastronomia locale. Da consumarsi previa cottura a fuoco vivace per almeno 20 minuti.
<b>Pezzatura</b>	0,450 kg c.a.
<b>Macina</b>	Media
<b>Budello</b>	Naturale
<b>Conservazione</b>	0° / +4° C
<b>Stagionatura</b>	—
<b>Shelf life</b>	40 gg
<b>Confezionamento</b>	Confezionato sottovuoto



### INSACCATO CRUDO ASCIUGATO—BUDELLO EDIBILE

#### INGREDIENTI:

Carne di suino, grasso di suino, sale. Fibra vegetale. Zucchero: destrosio. Aromi naturali, spezie ed estratti di spezie. Antiossidanti: E300, E301. Colorante: E120. Correttori di acidità: E500, E262. Conservanti: E252.

Da consumarsi previa cottura a fuoco vivace per almeno 20 minuti.

#### CARATTERISTICHE SENSORIALI:

<b>Colore</b>	roseo
<b>Odore</b>	tipico di carne suina speziata
<b>Sapore</b>	sapore delicato

#### IMBALLO:

<b>Peso medio per pezzo kg</b>	0,450
<b>Pezzi per scatola</b>	8
<b>Peso per scatola kg</b>	3,6
<b>Cartoni per strato</b>	16
<b>Strati per pallet</b>	6
<b>Cartoni per pallet</b>	96
<b>Dimensioni Scatola</b>	30x19x15

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

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

<b>Listeria Monocitogenes in 25 g</b>	Assente
<b>Salmonella Spp in 10 g</b>	Assente

#### VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

<b>Energia Kj</b>	1193
<b>Energia Kcal</b>	288
<b>Grassi</b>	23,2
<b>di cui Saturi</b>	10,30
<b>Carboidrati</b>	< 0,50
<b>di cui zuccheri</b>	< 0,50
<b>Proteine</b>	18,74
<b>Sale</b>	2,30

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