



Salumificio MarescuttiSrl

Via Valcellina 3/M
Spilimbergo (PN)

RINTRACCIABILITA'



DATA 20.10.21
REVISIONE N 4

SCHEDA TECNICA

SOPPRESSA

| | |
|---|--|
| 1. Denominazione e descrizione del prodotto e del processo | <p><u>Categoria di prodotto</u>: salume stagionato a base di carne di suino. Prodotto a base di carne.</p> <p><u>Categoria di processo</u>: carne di suino tritata, addizionata della concia, insaccata in budello naturale, asciugata e stagionata per un tempo variabile a seconda della pezzatura del prodotto.</p> |
| 2. Ingredienti | Carne di suino (ORIGINE:ITALIA collo, spalla, pancetta, trito), grasso di suino (ORIGINE: ITALIA), sale, spezie, aromi, aglio, destrosio, saccarosio, antiossidante: acido ascorbico, conservanti : nitrato di potassio e nitrito di sodio. |
| 3. Principali caratteristiche del prodotto | La soppressa è senza glutine e senza latte e suoi derivati. Il budello non è edibile. Aw < 0,92 variabile a seconda del grado di stagionatura. pH > 4,9 Le pezzature sono da circa kg 0,6 (piccola), da circa kg 1 (media), da circa kg 1,3 (grande) |
| 4. Imballaggio | Questo prodotto viene venduto in imballi di cartoni e/o in sacchi. Smaltimento dell'imballaggio: raccolta differenziata. Verificare le disposizioni del proprio Comune. PAP 20- 07 OTHER- 4 LDPE. |
| 5. Istruzioni in etichetta | Secondo quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 e succ.agg. e dal Reg. CE 853/04 e succ.agg. ,dal Reg.2018/775 |
| 6. Modalità di conservazione | Conservare in luogo fresco (temperatura consigliata max16°C) |
| 7. Durata | Per la soppressa viene indicata una shelf life di 9 mesi dalla data di produzione. |
| 8. Modalità di utilizzo | Le sopresse sono generalmente consumate come tali. Alcune ricette ne possono prevedere la cottura. |
| 9. Destinazione d'uso | La soppressa è destinata al largo consumo. |
| 10. Dove viene venduto | Destinato direttamente al consumatore finale tramite vendita a: -GDO; -grossisti; -macellerie; -ristoranti; |

| | |
|---|---|
| | - consumatore finale (vendita c/o spaccio); ecc |
| 11. Limiti e parametri previsti dalla normativa. | Salmonella: assente in 25gr Listeria Monocytogenes: < 100UFC/g |
| 12. Presenza di allergeni | La soppressa è adatta al consumo anche da parte di persone celiache, in quanto privo di glutine (contenuto di glutine <20ppm). Tale caratteristica viene evidenziata mediante dicitura "senza glutine" riportata sull'etichetta del prodotto. La soppressa può contenere tracce di anidride solforosa (<10mg/kg) |
| 13. Tabella nutrizionale g/100gr | Valore energetico kcal 477/ kJ1971 Grassi g 45 Di cui saturi g 19 Carboidrati g <0 Di cui zuccheri g <0 Proteine g 18 Sale g 3,5 |
| 14. Origine della carne | 100% italiana |