



Salumificio Sant'Orso srl

Via l. da Vinci 18/20

36030 Caltrano (Vi)

CE IT Q0R79 ULSS7 PEDEMONTANA

Prodotto Sal. Piccante Affumicato x 2
Versione 3.0
Data Gennaio 2021
Responsabile Paolo Stiffan

CODICE ARTICOLO: 700660

BARCODE EAN: 2000660

CODICE DI NOMENCLATURA: 16010091

SAL. PICCANTE AFFUMICATO 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. Prodotto affumicato con legno di faggio.
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 STAGIONATO - BUDELLO NON EDIBILE

INGREDIENTI:

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

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

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

IMBALLO: 90000000006609

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