Salumificio Sant'Orso srl
Via l. da Vinci 18/20
36030 Caltrano (Vi)
CE IT Q0R79 ULSS4/1 REGIONE VENETO

Prodotto	Dritta Piccante x 4 sv
Versione	5.0
Data	Gennaio 2017
Responsabile	Paolo Stiffan

CODICE ARTICOLO: 700323 | BARCODE EAN: 2001270 | CODICE DI NOMENCLATURA: 16010091

DRITTA PICCANTE X 4 SV

Tipologia	Il salamino piccante è un prodotto tipico della tradizione italiana, conosciuto in Italia e nel mondo. Il suo sapore è intenso e piccante per l'aggiunta del peperoncino, che non copre però il sapore della nostra carne scelta di maiale. Il formato x4 è dedicato ai grandi consumi.
Pezzatura	2.300 kg c.a.
Macina	Media
Calibro all'Insacco	50
Conservazione	A 0°C Max +4 °C
Stagionatura	30 gg
Shelf life	100 gg
Confezione	Confezionato Sottovuoto

INSACCATO CRUDO STAGIONATO - BUDELLO NON COMMESTIBILE

INGREDIENTI:
Carne di suino, sale. Fibra vegetale, amido. Zuccheri: destrosio, glucosio, zucchero. Spezie ed estratti di spezie. Aromi. Aromi di affumicatura. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

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

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	2.3
Pezzi per scatola	7
Peso per scatola kg	16
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	5
Cartoni per pallet	30
Dimensioni Scatola	50x30x25

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Escherichia Coli (UFC/g) in 25 g	< 50
Listeria Monocitogenes in 25 g	Assente
Salmonella Spp in 25 g	Assente
Clostridi s.r.	< 10
Stafilococco aureus	assente
Coliformi totali	< 10
CBT	$< 10^5$

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	27.15
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