



Saponi della Val di Cornia Snc

di Medda Raimondo & C.
Viale Bachelet 27/2 - Loc. San Rocco
57025 - Piombino (LI)
tel. 0565 220001 fax. 0565 262627

Scheda Tecnica Prodotto

BURISTO senza conservanti

Ingredienti	Carne di suino, grasso di suino, magro suino di testa, lardo di suino, cotenna suina, sangue suino, sale, aromi naturali e spezie.	
Breve descr. del prodotto	Salume cotto e insaccato, dal gusto aromatizzato	
Peso Medio	Gr. 2000 cd	
Processo produttivo	La carne suina viene cotta in acqua, passata al tritacarne e quindi aggiunta di sangue e aromi, infine dopo l'insaccatura viene rimessa a cottura	
Conservazione	Cella frigorifero a T controllata tra 0° e 4° C.	
Shelf Life	Prodotto cotto - 20 gg dalla data di produzione	
Utilizzo	Affettato, consigliato per negozi specializzati, ristoranti, enoteche.	
Stabilimento produzione	BOLLO CEE: IT 9- 3521/L	
Standard microbici di riferimento	Salmonella	assente 25/g
	Carica batterica mesofila totale	< 300.000 UFC/g
	Coliformi totali	<10 UFC/g
	Escherichia coli	assente UFC/g
	Clostridi solf Ridut	<10 UFC/g
	Stafilococchi aurei	<10 UFC/g
Listeria m.	assente 25/g	

N.B. Tutti i ns. articoli sono prodotti con carne p.s. nazionale

VALORI NUTRIZIONALI

MEDI PER 100 G DI PRODOTTO =

VALORE ENERGETICO	340,6 KCAL
	1409,6 KJ
GRASSI	30,47 G
DI CUI SATURI	10,47 G
CARBOIDRATI	< 0,55 G
DI CUI ZUCCHERI	< 0,05 G
PROTEINE	16,6 G
SALE	1,92 G