



Sapori 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

MALLEGATO Con Uvetta senza conservanti

Ingredienti	Carne di suino nazionale, grasso di suino naz., sangue di suino naz., pane (contiene glutine), sale, spezie, aromi naturali, uva sultanina.		
Breve descr. del prodotto	Salume cotto e insaccato dal gusto aromatizzato		
Allergeni	Glutine		
Peso Medio	Gr. 2000		
Processo produttivo	Al sangue di suino viene aggiunto del lardello di suino, pane, sale, spezie e aromi naturali, quindi insaccato e posto a cottura in acqua		
Conservazione	Cella frigorifero a T controllata tra 0° e 4° C.		
Shelf Life	Prodotto cotto - 20 gg dalla data di produzione		
Utilizzo	A tranci, consigliato per negozi specializzati, ristoranti, enoteche		
Stabilimento produzione	BOLLO CEE: IT 9- 3521/L		
Standard microbiologici 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	

VALORI NUTRIZIONALI

MEDI PER 100 G DI PRODOTTO =

VALORE ENERGETICO 240 KCAL
1001 KJ

GRASSI 15 G

DI CUI SATURI 6,2 G

CARBOIDRATI 14 G

DI CUI ZUCCHERI <0,5 G

PROTEINE 13 G

SALE 0,93 G