



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

MALLEGATO senza conservanti

Ingredienti	Carne di suino nazionale, grasso di suino naz., sangue di suino naz., pane (contiene glutine) sale, spezie, aromi naturali		
Allergeni	glutine		
Breve descr. del prodotto	Salume cotto e insaccato dal gusto aromatizzato		
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 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	

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
------	--------