



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

PORCHETTA senza conservanti

Ingredienti	Carne di suino estero, sale, pepe, spezie, aromi naturali, aglio (contiene naturalmente anidride solforosa)	
Allergeni	anidride solforosa	
Breve descr. del prodotto	Busto di suino estero senza osso e pancetta di suino estero c/c legato a mano, cotto al forno	
Peso Medio	Kg. 18	
Processo produttivo	La carne viene disossata, rifilata, speziata e legata a mano, quindi messa a cuocere in forno.	
Conservazione	Cella frigorifero a T. controllata tra 0° e 4°C	
Shelf Life	Prodotto cotto - 20 gg dalla data di produzione	
Utilizzo	Affettata, consigliata per negozi specializzati, ristoranti, enoteche.	
Stabilimento produzione	BOLLO CEE: IT 9- 3521/L	
Caratteristiche Microbiologiche	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	230 KCAL 954 KJ
GRASSI	17 G
DI CUI SATURI	6 G
CARBOIDRATI	1,3 G
DI CUI ZUCCHERI	< 0,5 G
PROTEINE	17 G
SALE	1,1 G