



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

SALAMELLA PICCANTE

Ingredienti	Carne di suino nazionale, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali, estratti vegetali, antiossidante E300 (Acido L. Ascorbico) E301 (Sodio L. Ascorbato) correttore di acidità E331 (Citrati di Sodio), conservanti: E250, E252.	
Conservanti	E250 (Sodio Nitrito) E252 (Potassio Nitrito)	
Breve descr. del prodotto	Salamella di suino nazionale a grana fine	
Peso Medio	Gr. 600 cd	
Processo produttivo	La carne dopo la porzionatura manuale, viene lavorata al tritacarne, addizionata di aromi, lavorata nell'impastatrice, quindi insaccata	
Stagionatura	20 gg dalla produzione	
Conservazione	Cella di stagionatura	
Shelf Life	90 gg dalla data di stagionatura	
Utilizzo	Consigliato per negozi specializzati, ristoranti, enoteche.	
Stabilimento produzione	BOLLO CEE: IT 9- 3521/L	
Standard microbici di riferimento	Salmonella	assente 25/g
	Coliformi totali	<100 UFC/g
	Escherichia coli	<10 UFC/g
	Clostridi solf Ridut	<10 UFC/g
	Stafilococchi aurei	<1.000 UFC/g
Listeria m .	assente 25/g	

VALORI NUTRIZIONALI

MEDI PER 100 G DI PRODOTTO =

VALORE ENERGETICO 227 KCAL
943 KJ

GRASSI 18 G

DI CUI SATURI 6,2 G

CARBOIDRATI 0,8 G

DI CUI ZUCCHERI 0,6 G

PROTEINE 16 G

SALE 1,3 G