



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

SALAMINO ETRUSCO

Ingredienti	Carne di suino nazionale, sale, aromi naturali, spezie, saccarosio, destrosio, aglio (contiene naturalmente anidride solforosa) antiossidante E301 (Sodio L. Ascorbico) correttore di Acidità E331 (Citrati di sodio), conservanti: E250, E252.	
Conservanti	E250 (Sodio Nitrito) E252 (Potassio Nitrato)	
Allergeni	anidride solforosa	
Breve descr. del prodotto	Salame di puro suino nazionale a grana media	
Peso Medio	Gr 300	
Processo produttivo	La carne dopo sgrossatura, viene addizionata di ingredienti, lavorata al tritacarne, quindi insaccata e sottoposta ad asciugatura e stagionatura	
Asciugatura	8 gg in cella di asciugatura	
Stagionatura	20 gg in cella di stagionatura	
Conservazione	Cella di stagionatura	
Shelf Life	120 gg dalla data di confezionamento	
Utilizzo	Affettato, consigliato per negozi specializzati, ristoranti, enoteche, supermercati	
Stabilimento produzione	BOLLO CEE: IT 9- 3521/L	
Caratteristiche Microbiologiche	Carica batterica mesofila totale	100.000 UFC/g
	Coliformi totali	1.000 UFC/g
	Escherichia coli	assente UFC/g
	Clostridi solf. Ridut	assente UFC/g
	Stafilococchi aurei	100 UFC/g
	Listeria m	assente 25/g
	Salmonella	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
------	-------