



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

SALSICCIA Nostrale

Ingredienti	Carne suino di origine italiana, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi, estratti vegetali, aglio, antiossidante E300 (acido L.Ascorbico) E301 (Sodio L.Ascorbico) correttore di acidità E331 (citrati di Sodio)
Allergeni	NO
Breve descr. del prodotto	Salsiccia suino nazionale a grana fine
Peso Medio	Gr. 80/100 cd
Processo produttivo	La carne dopo la rifilatura viene lavorata al tritacarne, addizionata di ingredienti, lavorata nell'impastatrice, quindi insaccata
Stagionatura	Prodotto fresco
Conservazione	Cella frigorifero a T. controllata tra 0° e 4° C.
Shelf Life	9 gg dalla data di produzione/ previa cottura
Utilizzo	Consigliata per negozi alimentari, supermercati, ristoranti e pizzerie
Stabilimento produzione	BOLLO CEE: IT 9- 3521/L
Standard microbici di riferimento	Salmonella assente 25/g
	Carica batterica mesofila totale < 5.000.000 UFC/g
	Escherichia coli < 500 UFC/g
	Stafilococchi aurei < 500 UFC/g
	Listeria m. assente 25/g

VALORI NUTRIZIONALI

MEDI PER 100 G DI PRODOTTO =

VALORE ENERGETICO	294 KCAL 1217 KJ
GRASSI	26 G
DI CUI SATURI	9,3 G
CARBOIDRATI	<0,5 G
DI CUI ZUCCHERI	<0,5 G
PROTEINE	14 G
SALE	1,2 G