

PROSCIUTTIFICIO POLI S.a.S.

Di Poli Emiliano & C.

Via Boccaccio,5

56028 San Miniato Basso – PI –

P.IVA 01514380508

Tel/Fax 0571 418712

Scheda Tecnica

SGAMBATO CON FESA

1) DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:

SGAMBATO CON FESA

2) COMPOSIZIONE:

2.1 MATERIA PRIMA

Carne di suino origine comunitaria

2.2 CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Per la produzione vengono utilizzate cosce di origine comunitaria.

3) INGREDIENTI

Carne di suino, sale, aglio (polvere e granulare), spezie, aromi, aromi naturali, destrosio. Antiossidante E300, E301. Conservanti E252, E250.

4) PROCESSO PRODUTTIVO

4.1 STAGIONATURA

Da 5 a 9 mesi

4.2 CONFEZIONATO

Intero : kg. 6,00 – kg. 8,00 in cartoni o carton box per alimenti

4.3 CONSUMO

Shelf life: 18 mesi dalla data di produzione

La data di scadenza è leggibile su ogni etichetta cartacea e/o metallica applicata ad ogni singolo prodotto.

5) RINTRACCIABILITA'

Mediante assegnazione numerica di lotto di produzione trascritto su ogni etichetta cartacea e/o metallica applicata ad ogni singolo prodotto.

6) MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare al fresco

7) PRODOTTO DA:

Prosciuttificio Poli s.a.s. di Poli Emiliano & C.

Via Boccaccio,5

56028 San Miniato Basso – PI-

Riconoscimento Comunitario: CE 9-482/L