



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

SOPPRESSATA

Ingredienti	Carne di suino, magro suino di testa, lingue di suino, cotenna suina, lardo suino, sale, spezie, aromi naturali, aromi, zuccheri: destrosio, saccarosio; antiossidante E301 (Sodio L. Ascorbato), conservante E250.		
Conservanti	E250 (Sodio Nitrito)		
Breve descr. del prodotto	Prodotto cotto e insaccato dal gusto aromatizzato		
Peso Medio	Gr. 6000		
Processo produttivo	La carne suina viene cotta in acqua, tagliata grossolanamente a mano, aromatizzata e quindi insaccata		
Conservazione	Cella frigorifero a T controllata tra 0° e 4° C.		
Shelf Life	Prodotto cotto - 30 gg dalla data di produzione		
Utilizzo	Affettata, consigliata per negozi specializzati, ristoranti, supermercati, enoteche		
Stabilimento produzione	BOLLO CEE: IT 9- 3521/L		
Standard microbici di riferimento	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	338,5 KCAL 1401,3 KJ
GRASSI	28,73 G
DI CUI SATURI	10,09 G
CARBOIDRATI	<0,55 G
DI CUI ZUCCHERI	<0,05 G
PROTEINE	17,72 G
SALE	1,74 G