

SOPRESSA ARTIGIANALE VENETA S/AGLIO



-Cod. SITA058-

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

È la tradizione del Veneto. Si presta ad essere servita come antipasto, ma è ottima anche sopra una fetta di polenta fumante. Prodotta con solo carni di provenienza italiana ed insaccata in budello naturale.

INGREDIENTI

Carne suina, pancetta suina, sale, spezie, destrosio, zucchero, antiossidante: E300, conservante: E252.

Origine della carne: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Salumi
Origine:	Italia; Regione: Veneto
Produttore:	IT 9/2091/L CE
Certificazioni:	senza glutine e latte
Budello:	sì (non edibile)
Profilo sensoriale:	Colore rosso caratteristico, assenza di imbrunimenti o altre colorazioni anomale. Odore tipico del prodotto, carneo, aromatico e speziato, intenso, assenza di odori anomali o sgradevoli, di rancido o comunque sapori eccessivi di qualunque tipo. Sapore tipico del prodotto, carneo, aromatico, saporito, gradevole, assenza di sapori anomali o sgradevoli.
Stagionatura:	circa 3 mesi
Peso netto:	circa 2,5 kg (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 4 mesi dalla spedizione
Modalità di conservazione:	in frigo tra +0°C / +4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	429 kcal / 1795 kJ
Grassi	37,5 g
di cui saturi	13,4 g
Carboidrati	0,5 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	22,2 g
Sale	3,3 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDI

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g

Staphylococcus coagulasi +: < 10 UFC/g

Escherichia coli β -glucuronidasi +: < 10 UFC/g

Coliformi totali: < 10² UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Il prodotto è esente da allergeni e da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP
06/04/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

