

SOPRESSA ARTIGIANALE VENETA CON AGLIO

-Cod. SITA052-



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 di suino, sale, destrosio, spezie, aromi. Antiossidante: Ascorbato di Sodio (E301). Conservante: Nitrito di Sodio (E250), Nitrate di Potassio (E252).

Origine della carne: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Salumi
Origine:	Italia; Regione: Veneto
Produttore:	IT 9-843/LP CE
Certificazioni:	senza glutine
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 3 kg (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 6 mesi dalla spedizione
Modalità di conservazione:	in frigo tra +0°C / +4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	385 kcal / 1595 kJ
Grassi	33,5 g
di cui saturi	14,7 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Proteine	20,9 g
Sale	4,6 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 +: < 10² UFC/g

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

Coliformi totali: < 10³ 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
02/04/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

