



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Pagina 1 di 1

IT
366 L
CE



SALAME SOPRESSA VENETA PIC-NIC

Prodotto stagionato di carne di puro suino tritata, insaccato in budello naturale, legatura manuale con spago naturale.

SPECIFICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE	SALAME SOPRESSA PIC-NIC S/AGLIO	CODICE PRODOTTO	10050
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi; antiossidante: E301; conservanti: E252, E250.		
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni di cui all'allegato II del Reg.UE 1169 del 25/10/11 s.m.i		
OGM	Non contiene prodotti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.		
CONSERVAZIONE	Max +15°C	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO	Non determinabile in quanto prodotto sfuso. Consigliato 120 gg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE e CHIMICHE

E.COLI	< 100 ufc/g
STAPHYLOCOCCI COAGULASI +	< 100 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Limiti di legge
Residui di contaminanti, metalli pesanti, antibiotici, ormoni e sostanze ormonosimili assenti o entro i limiti di legge.	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Rosso rubino conferito dai tagli magri alternato al bianco del grasso di pancetta di suino.
CONSISTENZA, ASPETTO AL TAGLIO	Grana uniforme medio-grossa delle parti magre e grasse ben amalgamate tra loro. Compatta con ottima consistenza al taglio, buona tenuta della fetta.
ODORE	Fragranza caratteristica e persistente di stagionato, delicato e invitante. Gradevole e spiccata nota aromatica per la sopressa tipica veneta con aggiunta di aglio.
SAPORE	Corposo ma gradevole con intensa percezione di stagionato, sapido ma non salato.
PALATABILITA'	Consistente e pastoso con tendenza allo sciogliersi al palato.

LOGISTICA

PESO	Kg 0,9	CONFEZIONE	Sfuso
PEZZI PER CARTONE	20	MISURE CARTONE	cm 46 x 35 x 26h
CARTONI PER STRATO	5	NR STRATI	5
CARTONI PER PALLET	25	ALTEZZA PALLET	cm 140
PESO MEDIO PER PALLET	Kg 450	TRASPORTO	Max +15°C

MODALITA' DI CONSUMO E DESTINAZIONE D'USO	Prodotto pronto al consumo. Il prodotto è destinato alla consueta distribuzione commerciale ed al normale consumo da parte di tutti i consumatori finali.
---	---

Redatto	Approvato	Data
Resp. Qualità Mattarei Erica	Resp. Produzione Pavoncelli Marco	Rev 03 del 08/04/2016