



SALAME SOPRESSA VENETA

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

SPECIFICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE	SALAME SOPRESSA VENETA
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.

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

DENOMINAZIONE	SOPRESSA VENETA S/AGLIO ½ S/V	CODICE PRODOTTO	10031
PESO MEDIO	Kg 2	CONSERVAZIONE	0 / +4°C
CONFEZIONE	Sottovuoto	PEZZI PER CARTONE	10
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO	120 gg	DIMENSIONI 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	500 Kg	TEMPERATURA MEZZO TRASPORTO	0 / +4°C

MODALITA' DI UTILIZZO 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 Fabio	Rev 03 Del 20/04/2016