



Salumificio Sant'Orso srl

Via l. da Vinci 18/20

36030 Caltrano (Vi)

CE IT Q0R79 ULSS4/1 REGIONE VENETO

Prodotto	Premium Ungherese
Versione	2.0
Data	Aprile 2016
Responsabile	Paolo Stiffan

CODICE ARTICOLO: 700448

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI - SENZA GLUTINE - SENZA DERIVATI DEL LATTE
IN ACCORDO CON IL REG. CE 1169/11
NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

PREMIUM UNGHERESE

Tipologia	Salume di Puro Suino
Pezzatura	2.8 kg
Macina	Fine
Budello	Sintetico
Calibro all'Insacco	95
Conservazione	Max 12 °C appeso in luogo fresco
Stagionatura	40/45 gg
Shelf life	180 gg
Confezionamento	Sfuso

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore rosato tendente al rosso ed al bianco, sapore equilibrato e leggermente affumicato, odore di prodotto speziato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Escherichia Coli (UFC/g)	Inf. 50
Listeria Monocitogenes in 25 g	Assente
Salmonella Spp in 25 g	Assente

INSACCATO CRUDO AFFUMICATO STAGIONATO

INGREDIENTI:

Carne di suino, sale. Fibra vegetale, amido. Zuccheri: destrosio, glucosio, zuccheri. Spezie e aromi. Aromi di affumicatura. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252.

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	2.8
Pezzi per scatola	3
Peso per scatola kg	8.5
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	7
Cartoni per pallet	42
Dimensioni Scatola	50x30x14

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia Kj	1371
Energia Kcal	330
Grassi	25.9
Acidi Grassi Saturi	11.52
Carboidrati	1.7
Zuccheri	Inf 0.5
Proteine	22.39
Sale	3.8