



**Salumificio Sant'Orso srl**

**Via l. da Vinci 18/20**

**36030 Caltrano (Vi)**

CE IT Q0R79 ULSS4/1 REGIONE VENETO

Prodotto	Premium Milano
Versione	2.0
Data	Aprile 2016
Responsabile	Paolo Stiffan

CODICE ARTICOLO: 700447

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 MILANO

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

### CARATTERISTICHE SENSORIALI:

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

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

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

### INSACCATO CRUDO STAGIONATO

#### INGREDIENTI:

Carne di suino, sale, fibra vegetale, amido. Zuccheri: destrosio, glucosio, zucchero. Spezie e aromi. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252.

#### IMBALLO:

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

### VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

<b>Energia Kj</b>	1305
<b>Energia Kcal</b>	315
<b>Grassi</b>	24.6
<b>Acidi Grassi Saturi</b>	11.89
<b>Carboidrati</b>	Inf 0.5
<b>Zuccheri</b>	Inf 0.5
<b>Proteine</b>	22.28
<b>Sale</b>	3.3