



Delitaly International Food Srl
Str. Principala 421/a
Sântandrei, jud. Bihor
RO 638 CE
P. IVA 00183119999

Prodotto Sopressa Veneta con Aglio 1/2 Sv
Versione 1.0
Data Gennaio 2017
Responsabile Alina Tamba

CODICE ARTICOLO: 700388

BARCODE EAN: 2000388

CODICE DI NOMENCLATURA: 16010091

SOPRESSA VENETA CON AGLIO 1/2 SV

Tipologia	La Sopressa Nostrana è un salume stagionato dal gusto gradevole e deciso, ricavato da componenti scelti di carne di maiale, macinata, aromatizzata e insaccata in budelli dalla caratteristica forma curva. Piacevole nota agliata.
Pezzatura	1.600 kg c.a.
Macina	Medio/grossa
Calibro all'Insacco	130
Conservazione	0°C / +4°C
Stagionatura	50/70 gg
Shelf life	120 gg
Confezione	Confezionato sottovuoto



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Escherichia Coli (UFC/g) in 25 g	< 10
Listeria Monocitogenes in 25 g	Assente
Salmonella Spp in 25 g	Assente
Clostridi s.r.	-
Stafilococco aureus	-
Coliformi totali	-
CBT	-

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Umidità : % p/p	42.8
Nitriti : mg/kg	nei limiti di legge
Ceneri :	4.70

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia Kj	1445
Energia Kcal	348
Grassi	27.6
di cui Saturi	12.83
Carboidrati	0.93
di cui zuccheri	< 0.50
Proteine	23.97
Sale	3.2

INSACCATO CRUDO STAGIONATO - BUDELLO NON COMMESTIBILE

INGREDIENTI:

Carne di suino, sale. Zuccheri: destrosio, zucchero. Spezie ed estratti di spezie. Aromi. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore	rosato tendente al rosso ed al bianco
Odore	tipico di salame stagionato e speziato
Sapore	dolce, gradevole e deciso
Consistenza	la fetta appare compatta a granatura media

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	1.6
Pezzi per scatola	8
Peso per scatola kg	13
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	5
Cartoni per pallet	30
Dimensioni Scatola	50x30x25

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTE:

Refrigerato 0°C/+ 4° C

NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI IN ACCORDO CON I REG. CE 1829/2003 E I REG. 1830/2003

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI - SENZA GLUTINE - SENZA DERIVATI DEL LATTE IN ACCORDO CON IL REG. CE 1169/11