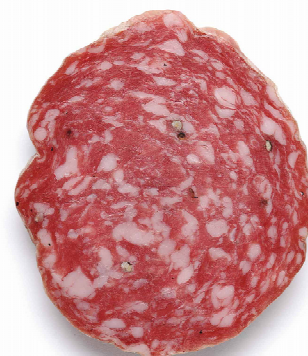


COD 762	SOPPRESSA NOSTRANA	Aggiornato al: 19 05 2015
---------	--------------------	------------------------------

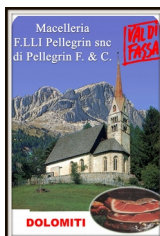


1	CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
---	------------------------------

1.1	Peso	4 kg	(Prodotto soggetto a calo peso)
1.2	Lunghezza	45 cm, forma leggermente incurvata.	
1.3	Diametro	11 cm	
1.4	Involucro	Budello Naturale di Collato Da togliere prima del consumo	
1.5	Chiusura involucro	Legato	
1.6	Legatura	Manuale	
1.7	Grana Impasto	Grana media	
1.8	Stagionatura	> 6 settimane	
1.9	Ingredienti	Carne di suino 95%, sale, , destrosio, zucchero, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.	
1.10	Conservazione	In ambiente fresco (temperatura max 20°C, umidità relativa tra 70% e 80%)	
1.11	T.M.C.	Termine Minimo di Conservazione:	90 gg dalla data di spedizione (indicato sul documento di trasporto)
1.12	Presentazione	Con muffa	



(I parametri dimensionali: peso, lunghezza e diametro sono indicativi e suscettibili di piccole variazioni)



<b>COD 762</b>	<b>SOPPRESSA NOSTRANA</b>	Aggiornato al: <b>19 05 2015</b>
----------------	---------------------------	-------------------------------------

<b>2</b>	<b>INDICI MICROBIOLOGICI</b>
----------	------------------------------

Carica mesofila totale > 1 x 10<sup>7</sup>)  
 Enterobatteriacee < 50 ufc/g

In ottemperanza al Reg. CE/2073/2005

(I parametri microbiologici si riferiscono al prodotto al momento della spedizione)

<b>3</b>	<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI</b>
----------	---------------------------------

Valore energetico per 100 g di prodotto: 1427 kJ 344 kcal

Grassi	28,0	g	di cui acidi grassi saturi	11	g
Carboidrati	0	g	di cui zuccheri	0	g
Proteine	23,0	g	Sale	3,8	g

(I risultati analitici riportati sono valori medi. Si intendono validi esclusivamente per i prodotti che sono stati sottoposti ad analisi)

<b>4</b>	<b>ALLERGENI E OGM</b>
----------	------------------------

ALLERGENE (Dir.2003/89/CE e succ. mod.)	PRESENTE	POSSIB. TRACCE	NON PRESENTE
Cereali contenenti glutine (1)			*
Crostacei e prodotti a base di crostacei			*
Uova e prodotti a base di uova			*
Pesce e prodotti a base di pesce			*
Arachidi e prodotti a base di arachidi			*
Soia e prodotti a base di soia			*
Latte e prodotti a base di latte (proteine del latte)			*
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)			*
Frutta a guscio (2)			*
Sedano e prodotti a base di sedano			*
Senape e prodotti a base di senape			*
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			*
Anidride solforosa e solfiti (3)			*
Lupino e prodotti derivati			*
Molluschi e prodotti derivati			*
OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)	Il prodotto non contiene OGM		*



COD 762	SOPPRESSA NOSTRANA	Aggiornato al: 19 05 2015
---------	--------------------	------------------------------

5	<b>PARTICOLARITA' PRODUTTIVE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>
---	---

Salame di grandi dimensioni. Impasto morbido. Gusto deciso e particolarmente aromatico. Non agliato. Aromatizzazione completamente naturale secondo un'esclusiva ricetta F.lli Pellegrin

Utilizzo di colture batteriche starter selezionate internamente in azienda.

6	<b>CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONE</b>
---	-------------------------------------

I materiali di confezionamento sono conformi alla normativa vigente concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto coi prodotti alimentari (D.M. 21/3/73, Dir. 2002/72/CE, Reg. 1935/2004, Reg CE n°10/2011 e succ. mod.)

6.1 Confezionamento Sottovuoto all'occorrenza

6.2 Spedizione In cartoni

7	<b>ETICHETTATURA</b>
---	----------------------

Etichettatura conforme al Reg CE n° 1169/2011, D.M. 27/02/96 n°209 e succ. mod. Reg. 1334/2008

7.1 Etichetta Adesiva all'esterno della confezione

7.2 Indicazioni riportate in etichetta

Denominazione Soppressa Nostrana

Ingredienti in Italiano

Ragione Sociale Macelleria F.lli Pellegrin strada Daniel Zen 5 Vigo di Fassa TN

- Note**
- Questa scheda ha solo valore informativo e non è destinata al consumatore finale.
  - Si dichiara di operare in regime di AUTOCONTROLLO (Reg. 852/2004/CE e 853/2004/CE e succ. reg. attuativi)
  - Allergene (1) Cereali contenenti glutine: grano/frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
  - Allergene (2) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni/acagiù/pecan/del Brasile, pistacchi, noci Queensland e prodotti derivati.
  - Allergene (3) Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.
- A maggiore informazione del cliente specifichiamo la percentuale di carne presente nei nostri prodotti anche ove non richiesto dalla legge
- Da vendere a peso