



Mod. 3 PG 04 Rev 3 03/12/2020

NOME COMMERCIALE:

SOPPRESSATA

ORIGINE CARNE SUINA: 100%ITALIANO

CODICE ARTICOLO	CODICE EAN	DESCRIZIONE	TEMPI E MODALITA' DI CONSERVAZIONE
30	589735	SOPPRESSATA KG 0,300 CA SFUSA	TMC 90 gg dalla data di produzione Conservare in luogo fresco e asciutto
31	212144	SOPPRESSATA ATM KG 2,00 CA	TMC 120 gg dalla data di confezionamento Conservare in luogo fresco e asciutto
32	212132	SOPPRESSATA KG 0,300 CA SV	TMC 240 gg dalla data di confezionamento Conservare in luogo fresco e asciutto
275		SOPPRESSATA SCHIACCIATA KG 0,300 CA SV	
334		SOPPRESSATA KG 0,800 CA SFUSA	TMC 90 gg dalla data di produzione Conservare in luogo fresco e asciutto
335		SOPPRESSATA KG 0,800 CA SV	TMC 240 gg dalla data di confezionamento

PESO FISSO

CODICE ARTICOLO	CODICE EAN	DESCRIZIONE	TEMPI E MODALITA' DI CONSERVAZIONE
563	802475200563	SOPPRESSATA KG 0,300 SV	TMC 240 gg dalla data di confezionamento

TIPO IMBALLAGGIO

PRODOTTI IN ATM	APET/PE/EVOH/PE MY 300
------------------------	------------------------

PRODOTTI SOTTOVUOTO	MAT COEX FFS 180
----------------------------	------------------

IDONEITA' IMBALLO PRIMARIO	Gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono conformi alla normativa CE (Reg. 1935/2004, Reg. 10/2011, Reg. 2023/2006 e s.m.) e conformi alla normativa Italiana (D.M. 21 marzo 1973 e s.m., DPR 777/82). Basandoci sulla documentazione ricevuta dai nostri fornitori segnaliamo l'assenza di alcune sostanze pericolose: ftalati (DINP, DIDP, DEHP, DIBP), metalli pesanti, lattice, epossici derivati, bisfenolo A, PVC-PVDC ed altri polimeri clorurati, nanoparticelle.
-----------------------------------	---

CARTONI E BANCALI	DEFINITI IN SCHEDA LOGISTICA
--------------------------	------------------------------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La soppressata è ottenuta solo da carni di suini pesanti nati e allevati in Italia. Il prodotto viene preparato con una selezione di tagli nobili quali il prosciutto e l'aggiunta di cubetti di lardo. L'impasto a grana grossa viene impreziosito da ingredienti naturali quali il sale e il pepe in grani. Successivamente viene insaccato in budello naturale e legato manualmente con spago naturale. Una lenta stagionatura consente il rispetto dei tempi naturali di maturazione del prodotto; al termine del periodo di stagionatura, quella particolare legatura effettuata conferirà alla soppressata la classica e caratteristica forma ad "otto".
Il taglio della fetta risulta di aspetto compatto, tendente al morbido, con una colorazione rosso rubino, inframmezzato da cubetti bianchi di lardo; il sapore, dolce e delicato sposa un aroma fragrante e leggermente speziato.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, aromi, spezie, destrosio. Antiossidante: ascorbato sodio. Conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

CARATTERISTICHE BUDELLO	Naturale/Filzetta pelata
--------------------------------	--------------------------

GIORNI MINIMI DI STAGIONATURA	30 gg
--------------------------------------	-------

CONSIGLI DI UTILIZZO PER I PRODOTTI SOTTOVUOTO E IN ATM	Conservare in luogo fresco e asciutto. Confezione sottovuoto non forare. Dopo l'apertura conservare in frigo sette giorni.
--	--

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Valore energetico 287 Kcal; 1196 KJ Grassi 19 g di cui grassi saturi 5,2 g Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g Proteine 29 g Sale 2,5 g
---	---

ALLERGENI	Assenza di allergeni (elenco in all. II Reg. 1169/11/CE e succ. mod.). Prodotto senza glutine, senza lattosio e proteine del latte.		
CARATTERISTICHE FISICHE E MICROBIOLOGICHE	Determinazioni Analitiche	LIMITI	Riferimenti Normativi/Fonte Bibliografica
	AW	< 0,92	Reg Ce 2073/2005 e s.m.i
	Conta Escherichia coli beta glucuronidasi-	≤ 100 ufc/g	Regione Piemonte "Criteri microbiologici per prodotti alimentari" – Allegato 1 – Protocollo tecnico Rev.
	Ricerca Salmonella spp	Assente in 25 g	Reg Ce 2073/2005 e s.m.i
	Ricerca Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	Reg Ce 2073/2005 e s.m.i
APPROVATO DA RGSA	DATA	14/05/2021	FIRMA <i>Rinaldo Marino</i>