



Salumificio Sant'Orso srl

Via l. da Vinci 18/20

36030 Caltrano (Vi)

CE IT Q0R79 ULSS4/1 REGIONE VENETO

Prodotto Salame Tipo Ventricina

Versione 1.0

Data Novembre 2013

Responsabile Paolo Stiffan

CODICE ARTICOLO: 338

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI - IN ACCORDO CON LA DIRETTIVA 2003/89/CE

NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

SALAME TIPO VENTRICINA

Tipologia	Salame di Puro Suino
Pezzatura	2.8 kg
Macina	Media
Budello	Sintetico
Calibro all'Insacco	105
Conservazione	Max 12 °C appeso in luogo fresco
Stagionatura	60/70 gg
Shelf life	150 gg
Confezionamento	Sfuso

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore rosso bordeaux con macchie bianche, sapore intenso e gradevolmente piccante, odore tipico di salame stagionato e speziato.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

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

INGREDIENTI:

Carne di Suino, Sale; Zuccheri: destrosio, saccarosio; Spezie, estratti di spezie, aromi e aromi naturali; Antiossidante: Ascorbato di Sodio; Conservanti: Sodio nitrito, Potassio Nitrato.

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	2.8
Pezzi per scatola	3
Peso per scatola kg	8
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	7
Cartoni per pallet	42
Dimensioni Scatola	50x30x14



Salame tipo Ventricina
Cod. 338 kg 2.80

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia Kj	1370
Energia Kcal	330
Grassi	25.7
Acidi Grassi Saturi	11.49
Carboidrati	0.57
Zuccheri	Inf 0.5
Proteine	24.1
Sale	4.15