scheda tecnica



....

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

SALSICCIA AROMA MIRTO

INGREDIENTI

Carne di sui no, Sale, Latte scremato i n polvere, Spezie, Aromi Naturali, Lattosi o Destrosi o

Anti ossidante :E300-E301, Conservante : E252

DESCRIZIONE

Salsiccia di forma tradizi orale, di pezzatura 400 grammi ci ica, con calibro da 40 a 43 mi limetri e a bassa percentuale di grasso, riporta fedelmente l'antica ri ætta campi darese, conservando i l gusto tipico della gastronomia locale, aromatizzata al mi rt o.



CARATTERISTICHE N	I C R O B I O L O G I C H E	CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI				
Carica Mesofila Totale(CMT)	<5 x 10⁵ ufc./g	Valore Energeti∞	1296 Kj – 310 Kcal			
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g	Proteine	14,0%			
E.coli	<50 ufc/g	Grassi Totali	27.5%			
Staphilococcus coagulasi '+'	assente	Acidi grassi saturi	11,3%			
Coliformi totali	<10 ufc/g	Carboidrati	1.5%			
Salmonella spp.	Assente in 25 g	Zuccheri	<0.1%			
Listeria monocytogenes quantva	0	Sale	4,31%			
CARATTERISTICHE OF	RGANOLETTICHE	pH	5,3 ± 3			
ODORE	Intensamente aromati coe speziato	Umidità (%)	33 ±3			
COLORE	Rosso brillante (parte magra) Bianco perlaceo (parte grassa)	aw (acqua libera)	0,89±0,02			
SAPORE	Dolce intenso al palato , aromatizzata al mirto.	Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i Limiti di Legge			
STRUTTURA	Consistente e ottima coesione al taglio.					
	INFORMA	TIVA GENERALE				

1	N	F	0	R	M	A	T	1	V	A	G	E	N	E	R	A	L	E

INFORMATIVA GENERALE											
	SFUSA	PACCHI ATM	ATM	SOTTOVUOTO							
PEZZATURA MEDIA	0,450 kg	0,450 kg	0,450 kg	0,450 kg							
PEZZI	1	5	1.	1							
CODICE ART.	G	G	G	G							
STAGIONATURA	Circa 10 gg	Circa 10 gg	Circa 10 gg	Circa 10 gg							
BUBELLO	naturale	naturale	naturale	naturale							
GRANA UNIFORME	Grossa	Grossa	Grossa	Grossa							
LEGATURA	Clips e spago	Clips e spago	Clips e spago	Clips e spago							
MODALITA' DI VENDITA	Senza Confezionamento	Atmosfera protettiva	Atmosfera protettiva	Sottovuoto							
SHELF-LIFE	180 gg	180 gg	180 gg	180 gg							
CONSERVAZIONE / C°	Vedi etichettatura/ t<4°	luogo fresco e asciutto	luogo fresco e asciutto	Vedi Etichettatura / T < 4°							
TIPOLOGIA IMBALLAGGIO	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone							
PESO MEDIO CARTONE	5/10/15/20 KG	18<20 KG	5/10/15/20 KG	5/10/15/20 KG							
PEZZI PER CARTONE	12/24/36/60	36	12/24/36/60	12/24/36/60							
VENDITA	Peso variabile	Peso variabile	Peso variabile	Peso variabile							
N. CARTONI PER RIPIANO	8/8/4/4	4	8/8/4/4	8/8/4/4							
N. RIPIANI PER PALLETT	10/5/5/5	5	5	5							
N. CARTONI PER PALLETT	80/40/20/20	20	80/40/20/20	80/40/20/20							

INFORMAZIONI SMALTIMENTO

Come smaltire correttamente gli imballaggi? Scoprilo su susartizzu.com/smaltimento

oppure scannerizza il qr

Per un corretto smaltimento verifica le disposizioni del

tuo comune



SOSTANZE ALLERGENICHE

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale orzo,avena,farro, karmut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;	NO	Frutta a guscio, cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (pistaccia vera), noci del Queensland (Macadamia temifolia) e prodotti derivati;	NO
Crostacei e prodotti derivati;	NO	Sedano e prodotti derivati;	NO
Uova e prodotti derivati;	NO	Senape e prodotti derivati;	NO
Pesce e prodotti derivati;	NO	Semi di sesamo e prodotti derivati;	NO
Arachidi e prodotti derivati;	NO	Anidride solforosa e solfiti in concentrazion superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2.	NO
Soia e prodotti derivati;	NO	Lupini e prodotti derivati.	NO
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	SI	Molluschi e prodotti derivati.	NO