



SOPRESSA VENETA BABY

DI PURO SUINO
SENZA GLUTINE NÉ DERIVATI DEL LATTE

INFORMAZIONI COMMERCIALI

DESCRIZIONE GENERALE PRODOTTO

Sopressa ottenuta con carni suine crude macinate con stampo a fori da 6 mm, salate, speziate ed insaccate in budello collagenico. Periodo minimo di stagionatura pari a 40 giorni.

NOMENCLATURA DOGANALE: 16010091

CARATTERISTICHE ARTICOLI DISPONIBILI

Codice articolo	Diametro fetta	Aromatizzazione	Pezzatura	Confezionamento primario	Cod.EAN128	Shelf life	Shelf life residua alla consegna
R0010	90 mm		1.000 Kg	CONFEZIONATA IN FILM MICROFORATO	9802019600009	120 giorni	110 giorni

INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD

Codice articolo	Pezzi per Cartone	Dimensioni Cartone			Pallettizzazione	
		Lunghezza	Profondità	Altezza	N°cartoni per strato	N°strati per bancale
R0010	10	470	220	212	5	5

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali, spezie. Antiossidante: E301. Conservante: E252- E250

ALLERGENI

Non contiene allergeni, OGM e il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.

ORIGINE MATERIE PRIME:

Carni provenienti dal territorio nazionale e dalla comunità europea.

MODALITA' DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

Codice	Modalità di conservazione
R0010	Conservare il prodotto in frigorifero a 4°C



SOPRESSA VENETA BABY

DI PURO SUINO
SENZA GLUTINE NÉ DERIVATI DEL LATTE

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI e MICROBIOLOGICHE

Tabella nutrizionale Valori medi per 100g	
Energia	378Kcal 1569 kJ
Grassi	32.0
di cui acidi grassi saturi	12.4
Carboidrati	0.67
di cui zuccheri semplici	0.69
Fibre	0.00
Proteine	23.00
Sale	3.5

Analisi Chimico fisica	
Aw	0.92 +/- 0.02
pH	5.0 +/- 0.2

Parametri	Unità	Valori medi
Coliformi totali	ufc/g	<10
E.Coli	Ufc/g	<10
Staffilococchi coag.+	Ufc/g	<10

Parametri	Unità Campionarie	Limiti Re.(CE) 2073/2005	Metodo di analisi
Salmonella	5	Assente in 25 g	EN/ISO6579
Listeria m.	5	< 100 ufc/g	EN/ISO11290-2

CARATTERISTICHE FISICHE ed ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso vivo per la componente "carne magra" e bianco per la componente "grasso"

Odore: Speziato.

Sapore: Dolce e speziato, con aroma fragrante tipica.

Consistenza: Morbido, compatto senza fratture o vacuoli.