



SOPRESSA VENETA GIGANTE di

PURO SUINO
non contiene glutine né derivati del latte



INFORMAZIONI COMMERCIALI

DESCRIZIONE GENERALE PRODOTTO

Insaccato di carni suine macinate con stampo a fori da 7 mm in budello naturale con un periodo minimo di stagionatura: 60 giorni.

NOMENCLATURA DOGANALE: 16010091

CARATTERISTICHE ARTICOLI DISPONIBILI

Codice articolo	Diametro fetta	Aromatizzazione	Pezzatura	Confezionamento primario	Cod.EAN128	Shelf life	Shelf life residua alla consegna
B0004	120 mm	Con aglio	4.200 Kg	Sottovuoto intera	9802019600250	100 giorni	80 giorni
B0006	120 mm	Con aglio	4.200 Kg	Sfusa	9802019600001	180 giorni	170 giorni
B0007	120 mm		4.200 Kg	Sfusa	9802019600002	180 giorni	170 giorni
B0008	120 mm		2.100 kg	Sottovuoto a metà	9802019600004	90 giorni	80 giorni
B0009	120 mm	Con aglio	4.200 Kg	Sottovuoto intera	9802019600249	100 giorni	90 giorni
R008	120 mm	Con aglio	2.100 Kg	Sottovuoto a metà	9802019600004	90 giorni	80 giorni

INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD

Codice articolo	Pezzi per Cartone	Dimensioni Cartone			Pallettizzazione	
		Lunghezza	Profondità	Altezza	N°cartoni per strato	N°strati per bancale
B0004	4	440	265	165	5	4
B0006	2	440	265	165	5	4
B0007	2	440	265	165	5	4
B0008	4	440	265	165	5	4
B0009	2	440	265	165	5	4
R008	2	440	265	165	5	4

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.



SOPRESSA VENETA GIGANTE di PURO SUINO non contiene glutine né derivati del latte



MODALITA' DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

Codice	Modalità di conservazione
B004 B008 B009 R008	Conservare il prodotto in frigorifero a 4°C
B006 B007	Conservare in luogo fresco e asciutto a T° di 15°C

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI e MICROBIOLOGICHE

Tabella nutrizionale Valori medi per 100g	
Energia	322 Kcal 1337 kJ
Grassi	25.6
di cui acidi grassi saturi	10.05
Carboidrati	0.23
di cui zuccheri semplici	0.23
Fibre	0.00
Proteine	22.70
Sale	3.8

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
Stafilococchi 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 e compatto, senza di fratture e vacuoli.