



Soppressata
carne di suino e cinghiale



Soppressata

carne di suino e cinghiale

Prodotto derivante dalla bollitura e disossatura di carne dalla testa e lingua di suino e cinghiale.

INGREDIENTI	
Carne di suino e cinghiale 5%, sale, pepe, spezie, aromi, destrosio.	
Antiossidanti E300	
Conservanti E250	
CARATTERISTICHE CHIMICHE	ETICHETTA NUTRIZIONALE
	Proteine 21,3%
	Grassi 22,9%
	Calorie 291 Kcal
	Energia 1209,0 KJ
Acqua libera (Aw) 0,92	Sali minerali 2,8%
pH 6,02 un. pH	Carboidrati 0%
ALLERGENI (allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011)	
Non presenti	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MEDIE	
TENORE DI GERMI PATOGENI	
Listeria monocytogenens	Assenza in 25g
Salmonella ssp	Assenza in 25g
TENORE DI GERMI TESTIMONI DI CARENZA IGIENICA	
Stafilococco aureo	<10UFC/g
Escherichia coli	<10UFC/g
Coliformi totali	<10UFC/g
PRESENTAZIONE	
Trancio Sotto Vuoto Metà Sotto Vuoto	
SHELF LIFE	
90 gg conservata in frigorifero a 5°-6° C a 4°C se protetta da carta per alimenti	
PEZZATURE	
Peso 400g circa 4 Kg circa	
TRASPORTO	
Su furgoni refrigerati a 4°	

INGREDIENTS	
Pork and wild boar meats, salt, spices, dextrose.	
Anti oxidative E300	
Conservatives E250	
CHEMICAL PROPERTIES	NUTRITION FACTS LABEL
	Protein 21,3%
	Fats 22,9%
	Calories 291 Kcal
	Energy value 1209,0 KJ
Activity water (Aw) 0,92	Trace mineral 2,8%
pH 6,02 un. pH	Carbohydrates 0%
FOOD ALLERGENS (1169/2011 UE directive)	
Totally free.	
MEDIUM MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
PLATE COUNT	
Listeria monocytogenens	Absent in 25g
Salmonellae ssp	Absent in 25g
ORGANISM INDICATING POOR HYGIENE	
Staphylococcus aureus	<10UFC/g
Escherichia coli	<10UFC/g
Total Coliforms	<10UFC/g
SHAPE	
Joints Vacuum Packed Half V.P.	
SHELF LIFE	
90 dd stored in refrigerator 5°-6° C at 4°C if protected by food paper sheet	
PIECE WEIGHT	
About 400g About 4 Kg	
TRANSFER	
Chilled vans at 4°C temperature	

