

Scheda tecnica prodotto: SOPPRESSATA CRESPONE DOLCE

Codice prodotto/ product code Codice EAN/EAN code	CRE01 2 759766 Carne di suino (origine UE), sale, destrosio, saccarosio, aromi e spezie. Antiossidante: E300 - conservante: E252
Ingredienti:	Pork meat (Origin EU), spicy chili pepper, salt, dextrose, saccharose, natural flavorings, spices.
Ingredients:	Antioxidant: E300 – preservatives: E252. Secondo Reg. CE 1169/2011: assenti According to Reg EU 1169/2011: absent.
Allergeni:	Il prodotto è conforme ai Regg. 1829/2003 e 1830/2003 e smi: assenti
Allergens:	The product complies with Regg. 1829/2003 e 1830/2003 e smi
OGM:	Soppressata tipica calabrese, di puro suino, insaccato e stagionato in budello naturale. Preparata con l'impasto della carne, tritata a medio taglio, ricavata dalla spalla di suini, con grasso ben scelto ottenuto dal lardo della parte anteriore del lobo, vicino al capocollo, e di sale.
Descrizione del prodotto:	Il macinato è insaccato in budella naturali di suino, forate e quindi legate a mano con spago naturale. La forma è assimilabile ad una figura cilindrica leggermente schiacciata, della lunghezza media di cm 15 circa e del diametro di cm 6 circa.
Product description:	Typical Calabrian soppressata, pure pork, bagged and matured in natural casing. Prepared with the mixture of meat, minced to medium cut, obtained from the shoulder of pigs, with well-chosen fat obtained from the lard of the front part of the lobe, near the neck, and salt and sweet chilli pepper. The minced meat is stuffed into natural pig casings, perforated and then tied by hand with natural twine. The shape is similar to a slightly flattened cylindrical figure, with an average length of approximately 15 cm and a diameter of approximately 6 cm.
Presentazione prodotto:	Busta sottovuoto – mis: 150x300
Product Presentation	Vacuum bag
Destinazione d'uso:	Alimento destinato alla normale popolazione di varia età ad esclusione della prima infanzia e dei soggetti allergici agli ingredienti.
Intended use:	Food intended for the normal population of various ages with the exception of early childhood and people allergic to the ingredients.
Istruzioni per l'uso:	Aprire la confezione e lasciare a temperatura ambiente per circa 15 minuti. Eliminare il budello esterno
Instructions for use:	Open the packaging and leave at room temperature for about 15 minutes. Remove the outer casing
Modalità di conservazione:	Conservare alla temperatura di + 4/+8 °C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 30 giorni.
Storage:	Store from +4 to +8 °C. Once opened, store in the refrigerator and consume it within 30 days
Peso/Weight:	300g/400 g
Stagionatura/Maturing:	30 giorni/days
T.M.C. (SV)/Shelf life:	180 giorni dal confezionamento s/v / 180 days from packaging in vacuum bag
Pallettizzazione:	15 pz per cartone - 8 cartoni per strato, 8 strati per pallet. Totale 64 cartoni per pallet.
Palletizing:	15 pcs per box – 8 box per layers – 8 layers per pallet. Tot box per pallet 64 pcs.
Confezionamento/Packaging:	Sottovuoto singolo / Vacuum bag

PRODOTTO SENZA GLUTINE NÉ LATTOSIO / PRODUCT GLUTEN AND LACTOSE FREE.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/MICROBIOLOGICAL

Parametro/parameters	U.m.	Valore/value
Escherichia coli	ufc/g	≤10
Stafilococchi coagulasi pos	ufc/g	≤100
Salmonella	Assente in 25 g Absent in 25 g	Assente/absent
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g Absent in 25 g Ufc/g	Assente/absent
CBT	Ufc/g	100.000
Anaerobi solfito riduttori		< 100



**TABELLA NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto/
NUTRITION INFORMATION for 100 g of product**

Energia Energie	Grassi Fats	di cui acidi grassi saturi of which saturated	Carboidrati Carbohydrate	di cui zuccheri of which sugar	Proteine Protein	Sale Salt
kJ 1776 Kcal 428	g 33	g 18	g 5.6	g 2	g 27	g 3.5

IL SALUMIFICIO ARTIGIANALE F.LLI PUGLIESE S.N.C. opera in ottemperanza alla normativa nazionale ed europea in regime di autocontrollo e sicurezza alimentare ed in conformità ai principi del sistema HACCP. L'azienda è certificata BRC - IFS per quanto concerne le fasi di lavorazione di salumi insaccati e di pezzi interi sfusi e confezionati in film plastici sottovuoto; fa parte, inoltre, del consorzio SALUMI DI CALABRIA DOP. Salumificio f.lli Pugliese operates in compliance with national and European legislation under the right of self-control and of food safety, in accordance with the principles of HACCP. Also, Salumificio f.lli Pugliese is certified BRC-IFS, and it guarantees complete traceability of the entire supply chain for all products. Rev. 5 del 21/02/2024