SOPPRESSATA



Codice Articolo	0102	**EAN code**	2218665
Denominazione Legale /Usuale	Soppressata		
Denominazione Descrittiva/Commerciale	Soppressata		
Descrizione Prodotto	Salume di puro suino, ottenuto da cottura, taglio grossolano ed insacco di spolpo di testa, carni magre selezionate, lingua suina, parti grasse di gola; ai fini dell'insacco sono impiegati budelli sintetici chiusi con clips alle estremità.		
Origine della materia prima	Sono utilizzati esclusivamente suini con caratteristiche proprie del Suino pesante italiano.		
Caratteristiche Organolettiche	Consistenza soda ,colore rosato ,profumo delicato e finemente speziato, gusto lievemente dolce ,moderatamente sapido.		
Caratteristiche Merceologiche	Il prodotto si presenta intero, in pezzature da 5 kg a 10 kg.		
Ingredienti	Magro suino di testa ,Grasso di suino , Lingua di suino, Cotenna ,Sale ,Pepe Aglio, Spezie ,Antiossidanti: E300 ,Conservanti: E250.		
OGM	Assenti. Si certifica, in accordo con le dichiarazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che il prodotto menzionato non contiene ingredienti costituiti e/o derivati da organismi geneticamente modificati.		
Modalità di utilizzo	Affettato sottile sia a coltello che a macchina o tagliato a cubetti previa eliminazione del budello		
Destinazione d'uso /Limitazioni al consumo	Prodotto da consumare tal quale, previa eliminazione del budello. Non sono individuabili a priori categorie di consumatori alle quali debba essere precluso.		
Budello	Budello sintetico ,non edibile		
Riferimenti normativi	Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004. Le caratteristiche microbiologiche dei prodotti in seguito indicate sono conformi al Reg. 2073/2005 e s.m.i I contaminanti chimici, i residui fitosanitari ed i residui farmacologici sui prodotti sono conformi rispettivamente ai Reg. 1881/2006 e s.m.i, Reg. 396/2005 e s.m.i, e Reg. 470/2009 e s.m.i.		
Confezione	Disponibile in confezioni sottovuoto da 800 g a 5 Kg. I prodotti utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto alimentare secondo i Reg.CE:1895/2004 , 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e successive modifiche.		
Imballo	In cartone ondulato :		

Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet
59x38x27 cm^3	5 pezzi	4 cartoni	3 strati	12 cartoni

* Modificabile in base alle richieste del Cliente.

Palletizzazione	Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi.

Modalità / Trasporto / Tempi di conservazione	Conservare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Trasporto refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Da consumare entro 60 giorni dalla data di confezionamento.
Etichettatura	Conforme al Regolamento CE 1169/2011.
Caratteristiche microbiologiche del prodotto durante il periodo di conservabilità	***Listeria monocytogenes*** *:* In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g ***Salmonella* spp.** : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g.
Caratteristiche microbiologiche del prodotto in uscita dello stabilimento	***Enterobatteriaceae*** : In 1 Aliquota: < 5 x 10^2 UFC / g ***Bacillus cereus*** : In 1 Aliquota: < 5 x 10^2 UFC / g

Caratteristiche chimico fisiche / Nutrizionali	aW	Valore medio: 0,96
	pH	Valore medio: 5,86
	Valore energetico	378 Kcal / 100g 1.564 KJ / 100g
	Grassi di cui acidi grassi saturi	34,50 g / 100g 12,21 g / 100g
	Carboidrati Di cui zuccheri	0,74 g /100g 0,03 g / 100g
	Proteine	16,20 g/ 100g
	Sale	2,80 g/ 100g

ALLERGENI	PRESENZA DELL'ALLERGENE NEL PRODOTTO SI / NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco.	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale, noci pecam [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia)	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO2	NO

Prodotto da: La Bottega di Adò s.r.l.
Sede Legale e di Stabilimento: Via Nerino Garbuio snc , comparto 47R , 54038 Montignoso (MS)
P.IVA e C.F: 00544200454 **Riconoscimento CE:** IT J7H46 CE
Contatti telefonici: (+39) 0585/348315 o 0585/821279 Fax: 0585/821279
Indirizzi e-mail: Segreteria:anna@labottegadiado.com,gabriele@labottegadiado.com
Ufficio Qualità: ale@labottegadiado.com

Approvazione