



## SCHEMA TECNICA SALSICCE DI SUINO

<b>Denominazione prodotto:</b>	Salsicce di suino.
<b>Prodotto da:</b>	Porchetta Giorgini di Giorgini Giorgio Via Treoni snc – 02040 - Selci (RI).
<b>Bollo di riconoscimento:</b>	IT 9-2727/L CEE.
<b>Ingredienti:</b>	Carne di suino; Sale; Pepe; Aglione; Acqua; Destrosio; Aromi naturali; Vino; Antiossidante ( E 300 Acido L Ascorbico);
<b>Allergeni:</b>	Non presenti.
<b>Pezzatura:</b>	50g – 100g (unità) ;
<b>Confezionamento:</b>	a) incarto semplice ( sacco per alimenti); b) confezione sottovuoto (buste per sottovuoto).
<b>Etichetta:</b>	Etichetta esposta sulla singola confezione .
<b>Conservazione:</b>	Conservare a T°C < +4°C.
<b>Istruzioni per l'uso:</b>	Da consumarsi previa cottura. Una volta aperta la confezione consumare entro pochi giorni.
<b>Destinazione d'uso:</b>	Nessuna limitazione.
<b>Unità di vendita:</b>	A peso.
<b>Caratteristiche microbiologiche:</b>	Si garantisce il rispetto dei limiti previsti dalla normativa vigente.
<b>Deteriorabilità:</b>	1) da consumarsi preferibilmente entro 7gg dalla data di produzione (se in incarto semplice); 2) da consumarsi preferibilmente entro 12gg dalla data di produzione (se in sottovuoto).

Valori nutrizionali medi per 100g	
Energia	1261KJ – 304 Kcal
Proteine	17,5 g
Carboidrati -di cui zuccheri	0,5 g < 0,1 g
Grassi - di cui grassi saturi	25,9 g 9,1 g
Fibre	< 0,1g
Sale	2,2 g
Ceneri	3,10%
Umidità	53,20%

