

## SOPPRESSA AGLIO



<b>Denominazione</b>	Soppressa aglio
<b>Codice prodotto</b>	102A
<b>Definizione</b>	Insaccato di carni suine in budello naturale
<b>Ingredienti</b>	Coscia e pancetta di suino, sale marino, pepe nero e aglio
<b>Additivi</b>	E 252
<b>Materia prima</b>	Suini nati, allevati e macellati in Italia
<b>Formato</b>	Peso 2,5 – 3 kg circa
<b>Stagionatura</b>	120 giorni circa
<b>Confezione</b>	Cartone da 6/7 pezzi, dimensioni (cm): 55 L x 36 l x 22 H
<b>Scadenza - TMC</b>	150 giorni dal confezionamento
<b>Conservazione</b>	Luogo fresco e asciutto ad una temperatura consigliata < +18°C
<b>Etichettatura</b>	Conforme al Reg. CE n. 1169/2011
<b>Haccp</b>	Conforme al Reg. CE n. 852/2004
<b>Tracciabilità</b>	Conforme al Reg. CE n. 178/2002
<b>Allergeni</b>	Non presenti
<b>Lattosio</b>	Non presente
<b>Ogm</b>	Non contiene Ogm

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

<b>Energia</b>	1703 kJ / 411 kcal
<b>Grassi</b>	35 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	14 g
<b>Carboidrati</b>	0 g
<b>di cui zuccheri</b>	0 g
<b>Proteine</b>	24 g
<b>Sale</b>	3,4 g

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

<b>PARAMETRI</b>	<b>U.M.</b>	<b>V.M.</b>
<b>Umidità</b>	g/100g	36
<b>Aw</b>	/	< 0,930
<b>pH</b>	/	4,90 < pH < 5,50

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>PARAMETRI</b>	<b>U.M.</b>	<b>V.M.</b>
<b>Carica microbica totale</b>	ufc/g	> 1 x 10 <sup>7</sup>
<b>Coliformi totali</b>	ufc/g	< 1 x 10 <sup>3</sup>
<b><i>Escherichia coli</i></b>	ufc/g	< 10
<b>Clostridi S.R.</b>	ufc/g	< 10
<b><i>Staphylococcus aureus</i></b>	ufc/g	< 10
<b>Salmonella spp</b>	5 U.C. da 25g	Assente
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	5 U.C. da 25g	Assente