

## SOPPRESSA NATURALE



<b>Denominazione</b>	Soppressa
<b>Codice prodotto</b>	101
<b>Definizione</b>	Insaccato di carni suine in budello naturale
<b>Ingredienti</b>	Coscia e pancetta di suino, sale marino e pepe nero
<b>Materia prima</b>	Suini nati, allevati e macellati in Italia
<b>Formato</b>	Peso 1,2 – 1,5 kg circa
<b>Stagionatura</b>	120 giorni circa
<b>Confezione</b>	Cartone da 14 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**

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

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

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