



**SCHEMA TECNICA:**

## ***Salsiccia al Peperoncino*** ***Sottovuoto***

<b>Nome commerciale prodotto</b> <b>SALSICCIA AL PEPERONCINO SOTTOVUOTO</b>	<b>Codice prodotto</b> 0050PS
<b>Indirizzo produttore</b> Via Molini 11, 23868 VALMADRERA (LC)	<b>Data ultimo aggiornamento scheda</b> Maggio 2019  La data indicata annulla e sostituisce la validità delle precedenti edizioni.

### **Indicazioni minime**

<b>Denominazione di vendita</b>	Insaccato crudo non stagionato
<b>Descrizione del prodotto</b>	Insaccato crudo non stagionato a base di carne suina (suini nati ed allevati in Italia), in budello groppino.  Il prodotto non contiene glutine. Presente nel Prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia)
<b>Elenco ingredienti</b>	
<b>Ingredienti:</b> Carne di suino, grasso suino, acqua, sale, vino (contiene SOLFITI) spezie, aromi. Esaltatore di sapidità: E621, antiossidanti: E300, E301.	
<b>Descrizione del prodotto</b>	Sfusa sottovuoto o in mazze sottovuoto.
<b>Formato e confezione</b>	
-Peso/pezzo (Kg)	3.00 Kg – 3.50 Kg a mazza

<b>Modalità di conservazione</b> - Temperatura/Luogo fresco asciutto - TMC o Data di scadenza	Conservare a temperatura di +2/+4°C 14 Giorni dalla data di confezionamento.
<b>Modalità d'impiego:</b>	Da consumarsi previa cottura
<b>Valori medi nutrizionali su 100 g di prodotto</b>	Energia: 193 Kcal – 808 KJ Grassi: 15.1 g Di cui acidi grassi saturi: 4.6 g Carboidrati: 0.5 g Di cui zuccheri: 0.4 g Sale: 1.8 g Proteine: 14.7 g
<b>Allergeni alimentari</b> A - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati A - Uova e prodotti a base di uova X - Solfiti A - Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) A - Soia e prodotti a base di soia A - Frutta a guscio e prodotti derivati A - Arachidi e prodotti derivati A - Crostacei e prodotti derivati A - Semi di sesamo e prodotti derivati A - Senape e prodotti derivati <b>Indicare:</b> <b>X = presente (ingrediente che lo contiene)</b> <b>CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa</b> <b>A= assente</b>	
L'azienda Butti s.n.c. ha implementato un sistema di autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. ai sensi del Reg. (CE) 852/2004.	