



**SCHEMA TECNICA:**

# Salsiccia Monza

|  |   |
|--|---|
| <b>Nome commerciale prodotto</b><br><b>SALSICCIA MONZA</b>   | <b>Codice prodotto</b><br>0049  |
| <b>Indirizzo produttore</b><br>Via Molini 11, 23868 VALMADRERA (LC)  | <b>Data ultimo aggiornamento scheda</b><br>Maggio 2019<br><br>La data indicata annulla e sostituisce la validità delle precedenti edizioni.   |
| <b>Indicazioni minime</b>  |   |
| <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 Bagetta.<br><br>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, in mazze   |
| <b>Formato e confezione</b>  |   |
| -Peso/pezzo (Kg)   | 3.00 Kg – 3.50 Kg a mazza   |

|  |  |
|--|--|
| <b>Modalità di conservazione</b><br>- Temperatura/Luogo fresco asciutto<br>- TMC o Data di scadenza  | Conservare a temperatura di +2/+4°C<br>Non pertinente.   |
| <b>Modalità d'impiego:</b>   | Da consumarsi previa cottura   |
| <b>Valori medi nutrizionali su 100 g di prodotto</b>   | Energia: 193 Kcal – 808 KJ<br>Grassi: 15.1 g<br>Di cui acidi grassi saturi: 4.6 g<br>Carboidrati: 0.5 g<br>Di cui zuccheri: 0.4 g<br>Sale: 1.8 g<br>Proteine: 14.7 g |
| <b>Allergeni alimentari</b><br>A - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati<br>A - Uova e prodotti a base di uova<br>X - Solfiti<br>A - Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)<br>A - Soia e prodotti a base di soia<br>A - Frutta a guscio e prodotti derivati<br>A - Arachidi e prodotti derivati<br>A - Crostacei e prodotti derivati<br>A - Semi di sesamo e prodotti derivati<br>A - Senape e prodotti derivati<br><b>Indicare:</b><br><b>X = presente (ingrediente che lo contiene)</b><br><b>CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa</b><br><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.   |  |