



**SCHEMA TECNICA:**

# Salame Venticina Piccante Sottovuoto

<b>Nome commerciale prodotto</b> <b>SALAME VENTRICINA PICCANTE SOTTOVUOTO</b>	<b>Codice prodotto</b> 0001VENS
<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 stagionato
<b>Descrizione del prodotto</b>	Insaccato crudo stagionato a base di carne suina (suini nati ed allevati in Italia), in budello artificiale.  Il prodotto non contiene glutine. Presente nel Prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia)
<b>Elenco ingredienti</b>  <b>Ingredienti:</b> Carne di suino, grasso suino, LATTE SCREMATO IN POLVERE, sale, destrosio, spezie, aromi. Esaltatore di sapidità: E621 Conservanti: E252, E250, Antiossidante: E301.	
<b>Descrizione del prodotto</b>	Intero sottovuoto o a ½ sottovuoto.
<b>Formato e confezione</b>  -Peso/pezzo (Kg)	3.00 Kg intero  1.50 kg a metà

<b>Modalità di conservazione</b> -Temperatura/Luogo fresco asciutto -TMC o Data di scadenza	Conservare a temperatura di +2/+4°C 90 giorni dalla data di confezionamento.
<b>Valori medi nutrizionali su 100 g di prodotto:</b>	Energia: 331 Kcal – 1382 KJ Grassi: 24.9 g Di cui acidi grassi saturi: 8.1 g Carboidrati: 1.3 g Di cui zuccheri: 0.8 g Sale: 3.1 g Proteine: 26.6 g
<b>Allergeni alimentari</b> A - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati A - Uova e prodotti a base di uova A - Solfiti X - 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.	