



SCHEDA TECNICA:

Salame Contadino Piccante Sottovuoto

The state of the s		
Nome commerciale prodotto	Codice prodotto	
SALAME CONTADINO PICCANTE SOTTOVUOTO	0050CPS	
Indirizzo produttore	Data ultimo aggiornamento scheda	
Via Molini 11, 23868 VALMADRERA (LC)	Maggio 2019	
	La data indicata annulla e sostituisce la validità delle	
	precedenti edizioni.	
Indicazioni minime		
Denominazione di vendita	Insaccato crudo stagi <mark>onato</mark>	
	A	

Insaccato crudo stagionato
Insaccato crudo stagionato a base di carne suina
(suini nati ed allevati in Italia), in budello artificiale.
Il and dette mentione eletine. Presente nel
Il prodotto non contiene glutine. Presente nel
Prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia)

Elenco ingredienti

Ingredienti: Carne di suino, grasso suino, LATTE SCREMATO IN POLVERE, sale, destrosio, spezie, aromi. Esaltatore di sapidità: E621 Conservanti: E252, E250, Antiossidante: E301.

Descrizione del prodotto	Intero sottovu	oto
Formato e confezione		
-Peso/pezzo (Kg)	0.500 Kg.	

Modalità di conservazione	
-Temperatura/Luogo fresco asciutto	Conservare a temperatura di +2/+4°C
-TMC o Data di scadenza	90 giorni dalla data di confez <mark>ionamento.</mark>
Valori medi nutrizionali su 100 g di prodotto:	Energia: 338 Kcal – 1411 KJ
	Grassi: 26.0 g
	Di cui acidi grassi saturi: 8.3 g
	Carboidrati: 2.3 g
	Di cui zuccheri: 1.8 g
	Sale: 3.2 g
	Proteine: 26.0 g

Allergeni alimentari

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

Indicare:

X = presente (ingrediente che lo contiene)

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa

A= assente

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.