



SCHEMA TECNICA:

Salame Nostrano Kg 3

L.M. Grana Fine

Nome commerciale prodotto SALAME NOSTRANO KG 3 L.M. GRANA FINE SOTTOVUOTO	Codice prodotto 0004M
Indirizzo produttore Via Molini 11, 23868 VALMADRERA (LC)	Data ultimo aggiornamento scheda Maggio 2019 La data indicata annulla e sostituisce la validità delle precedenti edizioni.

Indicazioni minime

Denominazione di vendita	Insaccato crudo stagionato
Descrizione del prodotto	Insaccato crudo stagionato a base di carne suina (suini nati ed allevati in Italia), in budello culare. 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 sottovuoto o a ½ sottovuoto
Formato e confezione	
-Peso/pezzo (Kg)	2.50 Kg – 6.00 Kg

<p>Modalità di conservazione</p> <p>-Temperatura/Luogo fresco asciutto</p> <p>-TMC o Data di scadenza</p>	<p>Conservare a temperatura di +2/+4°C</p> <p>90 giorni dalla data di confezionamento.</p>
<p>Valori medi nutrizionali su 100 g di prodotto:</p>	<p>Energia: 335 Kcal – 1401 KJ</p> <p>Grassi: 26.0 g</p> <p>Di cui acidi grassi saturi: 8.3 g</p> <p>Carboidrati: 0.9 g</p> <p>Di cui zuccheri: 0.4 g</p> <p>Sale: 2.7 g</p> <p>Proteine: 25.6 g</p>
<p>Allergeni alimentari</p> <p>A - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</p> <p>A - Uova e prodotti a base di uova</p> <p>A - Solfiti</p> <p>X - Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)</p> <p>A - Soia e prodotti a base di soia</p> <p>A - Frutta a guscio e prodotti derivati</p> <p>A - Arachidi e prodotti derivati</p> <p>A - Crostacei e prodotti derivati</p> <p>A - Semi di sesamo e prodotti derivati</p> <p>A - Senape e prodotti derivati</p> <p>Indicare:</p> <p>X = presente (ingrediente che lo contiene)</p> <p>CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa</p> <p>A= assente</p>	
<p>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.</p>	