



SCHEDA TECNICA:

Salame Valle Butti

gr 250

| | |
|--|---|
| Nome commerciale prodotto SALAME VALLE BUTTI GR 250 SOTTOVUOTO | Codice prodotto 0005 |
| 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 torte. 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 singolo sottovuoto o in file sottovuoto |
| Formato e confezione -Peso/pezzo (Kg) | 0.250 Kg cad. uno 1.00 kg per fila |

| | |
|--|---|
| Modalità di conservazione - Temperatura/Luogo fresco asciutto - TMC o Data di scadenza | Conservare a temperatura di +2/+4°C 90 giorni dalla data di confezionamento. |
| Valori medi nutrizionali su 100 g di prodotto: | Energia: 347 Kcal – 1452 KJ Grassi: 27.4 g Di cui acidi grassi saturi: 9.1 g Carboidrati: 0.5 g Di cui zuccheri: 0.5 g Sale: 3.3 g Proteine: 25.3 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. | |