



SCHEMA TECNICA:

Salame Bastone Piccante Sottovuoto

Nome commerciale prodotto SALAME BASTONE PICCANTE SOTTOVUOTO	Codice prodotto 0016S
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 artificiale. 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	Sottovuoto Singolo o a 2 pezzi.
Formato e confezione	0.500 Kg Cad. uno
-Peso/pezzo (Kg)	1.00 Kg per fila

<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: 338 Kcal – 1411 KJ</p> <p>Grassi: 26.0 g</p> <p>Di cui acidi grassi saturi: 8.3 g</p> <p>Carboidrati: 2.3 g</p> <p>Di cui zuccheri: 1.8 g</p> <p>Sale: 3.2 g</p> <p>Proteine: 26.0 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>	