



Salumi di Scarpaccia

Salumi di Scarpaccia srl

Loc. Scarpaccia, 51/b
52015 Pratovecchio Stia Arezzo
Tel. e fax 0575.583813

SALUMI TIPICI DEL CASENTINO



SALAME / SALAMINO

DI SUINO

SCHEDA PRODOTTO

INGREDIENTI: carne di suino origine Italia, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi. Antiossidante: E300 (acido ascorbico). Conservanti: E252 (nitrato di potassio), E250 (nitrito di sodio). Budello edibile.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto: Valore energetico kj 1569 kcal 375, Grassi g 29 di cui Acidi grassi saturi g 9,3, Carboidrati g 1,5 di cui Zuccheri g 1,5, Proteine g 27, Sale g 4,1

Allergeni presenti nell' alimento (Reg. 1169/2011 All. II): non presenti
Codice prodotto:

0006- salame intero da 1 kg o 3 kg

0006/01- salame da 1kg o 3 kg a metà sottovuoto EAN 2723476

0007- salamino intero da grammi 500 circa

0007/01- salamino da 500 grammi circa a metà sottovuoto EAN 2456475

0007/03- salamino intero da 300 grammi circa

Prodotto confezionato con carni magre di suino di **provenienza nazionale** (spalla, coppa e pancetta) con l'aggiunta di lardello in cubetti.

Aromatizzato secondo la tipica tradizione locale.

Insaccato in budello non edibile in pezzature kg 0,700 – kg 1,200 - kg 3,000.

Utilizzo: togliere il budello prima di consumare.

Modalità di conservazione: in luogo fresco ed asciutto per il prodotto intero, in frigorifero a temp. +2°C/ +4°C per il prodotto porzionato in sottovuoto

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO 6 MESI DATA DI PRODUZIONE.

Prodotto soggetto a calo naturale, da vendersi a peso, in confezione sottovuoto previa sottrazione del peso della busta (tara riportata in etichetta).

Si dichiara che la ditta Salumi di Scarpaccia srl attua un piano di autocontrollo (HACCP) sui prodotti e sui processi produttivi a norma del REG CE 852 e 853/2004; è in grado di tracciare tutta la filiera produttiva nonché rintracciare ogni singolo ingrediente che compone il prodotto finito.