

**Az. Agr. Salumeria Sassilat s.s.a.**

Stabilimento e amministrazione:

Via Alessandro Manzoni n° 81, 30025 Fossalta di Portogruaro (VE)

Partita Iva e CF 01302200934 / SDI USAL8PV

Tel 0421.709133 / Sito: www.salumeriasassilat.com / Mail: info@salumeriasassilat.com

DATA: 02.07.2024

Edizione: 02

Revisione: 04

COTECHINO CON LINGUA COTTO		
Stabilimento di produzione	Az. Agr. Salumeria Sassilat s.s.a., Via Alessandro Manzoni n° 81, 30025 Fossalta di Portogruaro (VE)	
Numero di Riconoscimento CE	IT K1C18 CE	
Ingredienti	Carne suina italiana, sale, pepe, vino, aglio, spezie	
Descrizione processo	Carne di suino italiana macinata, addizionata la concia, insaccata in budello naturale con la lingua di suino precedentemente speziata; il cotechino con lingua è di forma cilindrica legato con spago	
Confezionamento	Il prodotto si presenta confezionato sottovuoto	
Modalità di conservazione	Conservare a una temperatura $\leq +4^{\circ}\text{C}$	
Durata	Per il prodotto sfuso è indicata solo la data di produzione. Per il prodotto confezionato la data indicativa di consumo è di 45 gg dal confezionamento.	
Modalità di utilizzo	Prodotto da consumarsi previa cottura	
Indicazioni in etichetta	Logo, Dati aziendali, Denominazione di vendita, Ingredienti, Lotto di produzione, Numero di Riconoscimento; in aggiunta: informazione “budello non edibile”, istruzioni per raccolta differenziata rifiuti Per le confezioni sottovuoto si aggiungono: Da consumarsi entro, Modalità di conservazione, Non forare la confezione, da consumarsi previa cottura	
Allergeni Reg. 1169/2011 All. II	Il prodotto può contenere tracce di sedano, sesamo, senape, aglio, cipolla disidratata, solfiti	
Dichiarazione nutrizionale	Valori nutrizionali medi per 100g:	
	Energia	1182kJ / 284kcal
	Grassi	20g
	di cui acidi grassi saturi	7.2g
	Carboidrati	0g
	di cui zuccheri	0g
	Proteine	26g
	Sale	2.9g
Limiti e parametri previsti dalla normativa	Nitriti (NaNO ₂): $\leq 150 \text{ mg/kg}$	
	Nitrati (NaNO ₃): $\leq 150 \text{ mg/kg}$	
	Escherichia coli in 5 U.C.: tra 500 e 5000ufc/g per massimo 2 U.C.	
	Salmonella in 5 U.C.: assente / 10 g	
	Listeria monocytogenes in 3 U.C.: tra 11 MPN/g – 110 MPN/g per massimo 2 U.C.	