

**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

COTTO ALLE ERBE		
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, aglio, spezie, antiossidante E301, conservante E250	
Descrizione processo	Polpa di coscia di suino italiano, pezzo intero; viene siringata la concia e posta in salamoia per tre giorni; successivamente aggiunte le erbe e cotto a vapore, abbattuto e confezionato sottovuoto; il cotto alle erbe è di forma ellittica	
Confezionamento	Il prodotto si presenta sfuso oppure intero o a tranci sottovuoto in busta singola termosaldata	
Modalità di conservazione	Prodotto da conservare in frigo a $T \leq +4^{\circ}\text{C}$	
Durata	La data indicativa di consumo è di 30 gg dal confezionamento	
Modalità di utilizzo	Prodotto da consumarsi tale e quale	
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.	
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	937kJ / 224kcal
	Grassi	12g
	di cui acidi grassi saturi	4.4g
	Carboidrati	0g
	di cui zuccheri	0g
	Proteine	29g
	Sale	0.91g
Limiti e parametri previsti dalla normativa	Nitriti (NaNO_2): $\leq 150 \text{ mg/kg}$	
	Nitrati (NaNO_3): $\leq 150 \text{ mg/kg}$	
	Escherichia coli: $\leq 100 \text{ UFC/g}$	
	Salmonella in 5U.C.: assente / 25g. Listeria monocytogenes in 5 U.C.: assente / 25g.	