

**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

RUSTICA “COPPA DI TESTA”		
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, aromi, antiossidante E301, conservante E250	
Descrizione processo	Carne di suino italiana macinata, addizionata la concia, insaccata in budello e legata; cotta a vapore per sei ore, abbattuta e confezionata sottovuoto; la coppa di testa è di forma cilindrica	
Confezionamento	Il prodotto si presenta sfuso oppure intero 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 45 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: da consumarsi previa cottura, 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	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 5U.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	