

**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

SALSICCIA DI SUINO NATURALE		
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; la salsiccia è di forma cilindrica legato con spago	
Confezionamento	Il prodotto si presenta sfuso oppure intero sottovuoto in busta singola termosaldata	
Modalità di conservazione	Conservare ad 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 20 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	1553kJ / 376kcal
	Grassi	36g
	di cui acidi grassi saturi	14g
	Carboidrati	0g
	di cui zuccheri	0g
	Proteine	13g
	Sale	1.7g
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.	