

Scheda Tecnica

Sanguinaccio Salato

Codice Scheda Tecnica: 08-Rev.00

Prodotto da: SALUMIFICIO PIGNONE

Denominazione Legale Ditta: SALUMIFICIO PIGNONE di Viaggi Alessandra

Sede Legale: Via Levanto 397 Pignone (SP) – P.IVA: 01258880119 / C.F.: VGGLSN59C46E463J

Sede Stabilimento: Via Levanto 397 Pignone (SP) - **Riconoscimento CEE:** CE IT 9-1733/L

Tel. & Fax: 0187887839 – **e-mail:** salumificiopignone@virgilio.it

Categoria di Alimento:

Salume - Prodotto a base di carne macinata e insaccata, cotto, da consumarsi tal quale.

Categoria di appartenenza in relazione al Reg. CE 1333/2008: 08.3.2

Descrizione del Prodotto:

Prodotto di puro suino, ottenuto da cottura, macinatura ed insacco di carni magre cartilaginose selezionate, cotenna, parti grasse di pancetta, sangue suino, sottoposto a cottura in caldaia; ai fini dell'insacco sono impiegati esclusivamente budellini naturali di bovino.

Caratteristiche Organolettiche:

Consistenza soda, colore nero/violaceo, profumo delicato e finemente speziato, gusto dolce.

Ingredienti:

Cotenna, magro suino di testa, grasso suino, sangue suino, sale, pepe, pinoli, spezie, Antiossidanti: E300. Conservanti: E250

Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo

Prodotto da consumarsi tal quale.

Il prodotto contiene pinoli

Modalità di utilizzo:

Affettato o cubettato, previa rimozione del budello. Si può servire come dessert freddo o lievemente riscaldato, accompagnato con cipolle in agrodolce.

Confezionamento / Imballaggio / Pallettizzazione:

- Disponibile privo di confezione.
- Disponibile in sacchetti di polietilene da circa 2 Kg, a peso variabile.
- Disponibile in Confezioni sottovuoto da: 1 Kg, 3 Kg, a peso variabile.
- Disponibile in Confezioni ATM da: 1 Kg, 3 Kg, a peso variabile.

Modalità / tempi di conservazione:

Conservare a Temperatura compresa tra 0 °C e + 4 °C.

Da consumarsi entro 60 gg dalla data di confezionamento per il Prodotto confezionato Sottovuoto.

Caratteristiche Microbiologiche:

Enterobacteriaceae	< 5 x 10 ² UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25 g
<i>Salmonella</i> spp	Assente/25 g

Caratteristiche Chimico-Fisiche/ Nutrizionale:

aW	0.99
pH	6.80

Energia	1137KJ /100g. 274Kcal/100g
Grassi	21,04 g/100g
di cui grassi Acidi Grassi Saturi	7,49g/100g
Carboidrati	1,03g/100g
di cui zuccheri	0.03g/100g