



**SALUMIFICIO
BRUGNOLE GIANCARLO S.P.A.**

35027 Noventa Padovana
Via della Resistenza,32
Telefono (049) 62.51.55 (4 linee r.a.)
Fax (049) 89.33.280

SOPRESSA ZIA ALL'AGLIO

Generalità

- Nome del prodotto:** Sopressa zia all'aglio
- Denominazione di vendita:** Prodotto di salumeria stagionato
- Ingredienti:** Carne di suino, grasso di suino, sale, aromi naturali, spezie, destrosio.
Antiossidante: sodio acorbato (E301). Conservanti: potassio nitrate (252) e potassio nitrate (E252)
- Origine materie prime:** UE
- Condizioni di conservazione:** Conservare al fresco
- Confezionamento:** a vista

Caratteristiche organolettiche

- Odore:** gradevole, caratteristico, aromatico, assenza di note anomale ed estranee.
- Colore:** caratteristico del prodotto
- Sapore:** gradevole, caratteristico, aromatico, assenza di note anomale ed estranee.
- Aspetto:** caratteristico, assenza di difettosità legate alla tipologia del prodotto.
- Consistenza :** caratteristica.

Informazioni nutrizionali (valori medi per 100g di prodotto)

Energia:	kJ	1444
	kcal	348
Grassi	g	28
di cui acidi grassi saturi:	g	12
Carboidrati	g	0
di cui zuccheri:	g	0
Proteine	g	24
Sale	g	3,24

Caratteristiche microbiologiche

Coliformi totali	ufc/ g	<100
E. Coli	ufc/ g	<10
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/ g	<100
Listeria m.	/25 g	rif. Reg. 2073/05
Salmonella	/25 g	assente

Modalità di consumazione

Tal quale

Shelf life

60 gg



SALUMIFICIO

BRUGNOLO GIANCARLO S.P.A.

35027 Noventa Padovana

Via della Resistenza,32

Telefono (049) 62.51.55 (4 linee r.a.)

Fax (049) 89.33.280

Lista di allergeni secondo l'allegato III della direttiva 2003/89/CE e succ.mod.

	assenti	tracce
Cereali contenenti glutine	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Soia e proteine a base di soia	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Frutta a guscio	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO ₂	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Lupino e prodotti a base di lupino	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>

OGM

Dichiarazione in etichetta come definito dai regolamenti CE 1829/2003/CE e 1830/2003/CE non necessario

Imballi

Il budello utilizzato è BONDEANE R2 135X31 della ditta Azelis.

I materiali di imballo sono idonei per contenere il prodotto per caratteristiche sia igienico-sanitarie che resistenza.

M02/PGQ03 Rev. 9 del 04/03/2024

Preparato
Resp. HACCP

Verificato e approvato
Direzione