



SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO
PASQUINUCCI srl

BOCCONCINO AL VINO ROSSO

INGREDIENTI: Carne di suino nazionale e grasso di suino nazionale, sale, aromi, vino rosso di Montalcino 0,70%, destrosio, saccarosio,
Antiossidante : E 300
Conservante: E 250- E 252

DESCRIZIONE:

Dalle carni mondate a mano e macinate a grana media si ottiene un impasto delicato alla quale vengono aggiunti sale, pepe, aglio, aromi e vino Rosso di Montalcino.
Come si capisce dal nome, in questo prodotto si fonde il sapore intenso e caratteristico del vino rosso al mix di carni e spezie, rendendo il prodotto invitante e appetitoso. Ideale per antipasti (es: "tagliere di salumi"), affettato a "rondelline" e accompagnato da un buon vino rosso.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

<i>- Parametro</i>	<i>Limiti</i>	<i>Riferimenti</i>
-Coliformi a 30 °C	1000 UFC/gr	interno
- <i>E.coli</i> β -glucur. Posit	1000	interno
-Anaerobi s.r	10	interno
-Stafilococchi c.p	500	interno
- <i>Salmonella</i> spp	Assente/25 gr	Reg.CE 2073/05
- <i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25 gr	Reg.CE 2073/05

CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:

- Bocconcino al vino rosso: conservare in luogo fresco.
- Bocconcino al al vino rosso sottovuoto: conservare tra 0°C e 4°C

CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO DOPO L'APERTURA DELLA CONFEZIONE:

Conservare tra 0°C e 4° C

SHELF-LIFE:

-Bocconcino al vino rosso sottovuoto: 3 mesi dal confezionamento (in condizioni ottimali di conservazione)

STAGIONATURA:

-Bocconcino al vino rosso : \geq 3 sett.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g		
Energia	Kj	1913
	kcal	460
Grassi totali	g	40,1
di cui acidi grassi saturi	g	12,4
Carboidrati	g	0,8
di cui zuccheri	g	0,8
Proteine	g	23,9
Sale	g	3,9



SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO
PASQUINUCCI srl

BOCCONCINO AL VINO ROSSO

DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE

In riferimento all'allegato II, del Reg CE 1169/11 del 25/11/11

ALLERGENE	PRESENZA	ORIGINE	ASSENZA
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte			X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati			X
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO ₂			X
Lupini e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

Revisione del 13/12/16

Responsabile alla Qualità

Pasquinucci Giacomo