

SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO
PASQUINUCCI srl

SGAMBATO PEPATELLO

Coscia di suino stagionata

INGREDIENTI: Coscia di suino, sale, spezie.

Conservanti: E252.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Lo "Sgambato Papatello" viene prodotto con cosce disossate all'origine. La lavorazione subita e gli aromi impiegati sono quelli tipici della tradizione toscana, si percepiscono i profumi dell'aglio e del pepe.

Pezzatura: da 8 a 5 kg

Provenienza: Cosce di suino di Provenienza Europea

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Limiti	Riferimenti:	Parametro
- <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:

-Sgambato pepatello s/v : conservare tra 0°C e 4°C

- Sgambato pepatello sfuso: conservare in luogo fresco e asciutto

CONSERVAZIONE PRODOTTO DOPO L'APERTURA DELLA CONFEZIONE:

Conservare tra 0 e 4 °C

SHELF-LIFE:

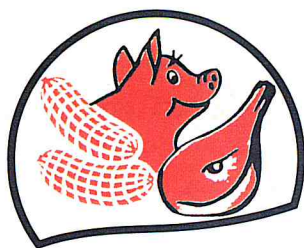
- Sgambato Papatello: Da consumarsi preferibilmente entro :12 mesi (data produzione)
- Sgambato Papatello s/v: 3 mesi dal confezionamento (in condizioni ottimali di conservazione).

STAGIONATURA:

Sgambato Papatello : da 6 a 10 mesi

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g		
Energia	KJ	1373
	Kcal	330
Grassi totali	g	24
di cui acidi grassi saturi	g	8,6
Carboidrati	g	1,5
di cui zuccheri	g	0
Proteine	g	27
Sale	g	6,53



SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO
PASQUINUCCI srl

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