Stabilimento

59016 POGGIO A CAIANO (Prato)
Via Giotto, 41 M - Tel. e Fax 055 87 98 434
E-mail: poggettocarni@poggettocarnisnc.191.it

POGGETTO CARNI
S.N.C & C.
SALUMIFICIO E INGROSSO CARNI

Macelleria e Sede Legale

59016 POGGIO A CAIANO (Prato)
Via Statale 66 n. 93 - Tel. 055 87 05 212
Partita IVA 01521260974

SCHEDA TECNICA
SOPRASSATA "IL POGGETTO"

DESCRIZIONE	Le teste di suino refrigerate vengono ripulite di eventuali peli e lavate. In fase cottura in apposita caldaia vengono cotte per circa 3 ore. In fase di preparazione la carne cotta viene insaporita di spezie, aromi e additivi. Quindi insaccata in sacchi di cotone e posta in cella frigo a -1°C. Terminato il raffreddamento viene confezionata sottovuoto.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	**Colore:** Rosso tendente al marrone con parti bianche **Sapore:** Delicato e morbido **Odore:** Profumi di aglio e limoni speziati **Consistenza:** Compatta
INGREDIENTI	Carne di testa e lingua suino italiano, sale, pepe, prezzemolo,aglio, scorza di limone, zuccheri: saccarosio: miscela di spezie (contiene naturalmente cumarina), aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio E301, chiodi di garofano, conservante: nitrito di sodio E250.
CONSERVAZIONE	Conservare in frigo max 4 gradi
TMC	120 giorni (dalla data di produzione)

FORMATO	variabile	
DIMENSIONI	variabili	
PESO	Da 0,500 a 30,000 kg.	
IMBALLO PRIMARIO	sacco cotone	
IMBALLO SECONDARIO	sacchetto s/v	
PEZZI PER CARTONE	Da 01 a 20	
DIMENSIONI ESTERNE CARTONE (HxPxL)	59x39x25	
CODICE PRODOTTO		

PARAMETRI MICROBIOLOGICI (ALLA PRODUZIONE)	ove previsti limiti microbiologici di riferimento reg. CE 2073/2005 e succ. modif. ed integr.	
PARAMETRI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100g)	Energia	847 kJ / 204 Kcal
	Grassi	15 g
	(di cui acidi saturi)	4,0 g
	Carboidrati	0,6 g
	(di cui zuccheri)	0 g
	Proteine	17 g
	Sale	2,1 g

ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'allegato 2 del Reg.1169/2011
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 9 2003 L CE Via Giotto, 41/M 59016 Poggio a Caiano (PO)
NOTA	Rev.30/12/2023