Stabilimento

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

REPUBBLICA ITALIANA 9 - 2003/L C.E.E.

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
WURSTEL DEL POGGETTO

DESCRIZIONE	Le carni refrigerate vengono scelte, snervate e macinate. Poi vengono impastate con aromi e additivi, quindi insaccate. I Wurstel vengono cotti in apposita caldaia per circa 4 ore ad una temperatura di 78°C, poi riposta in cella frigorifera -1°C Dopo la fase di raffreddamento vengono confezionati sottovuoto.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	**Colore:** Rosato **Sapore:** Sapore speziato **Odore:** Fragrante persistente **Consistenza:** Compatta
INGREDIENTI	Carne di suino italiano; sale, zuccheri: destrosio;antiossidanti: ascorbato di sodio E301; coriandolo, cannella, zenzero, chiodi di garofano, noce moscata; conservanti: nitrito di sodio E250; pepe bianco in polvere; aromi, aromattizanti affumicatura; budello edibile.
CONSERVAZIONE	in frigo max 4 gradi
TMC	4 mesi (dalla data di produzione)

FORMATO	standard	
DIMENSIONI	standard	
PESO	da kg. 0,100 a kg.0,300	
IMBALLO PRIMARIO	sacchetto s/v	
IMBALLO SECONDARIO	cartone	
PEZZI PER CARTONE	da min. 8 a max 15	
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	1200 kJ / 289 Kcal
	Grassi	22 g
	(di cui acidi saturi)	7.4 g
	Carboidrati	3.2 g
	(di cui zuccheri)	0 g
	Proteine	20 g
	Sale	1,6 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. 09/12/2016