



SALUMI & SPECIALITÀ FRIULANE
Salumificio Marescutti Srl

Via Valcellina 3/M
Spilimbergo (PN)

RINTRACCIABILITÀ



SCHEDA TECNICA

DATA 07.01.25

REVISIONE N° 2

Codice: 440111 – SOPPRESSA NOSTRANA SOTTOVUOTO TRANCIO

1. Denominazione e descrizione del prodotto e del processo	<u>Categoria di prodotto</u> : salume stagionato a base di carne di suino. Prodotto a base di carne. <u>Categoria di processo</u> : carne di suino tritata, addizionata della concia, insaccata in budello naturale, asciugata e stagionata per un tempo variabile a seconda della pezzatura del prodotto.
2. Ingredienti	Carne di suino (ORIGINE: ITALIA collo, spalla, pancetta, trito), grasso di suino (ORIGINE: ITALIA), sale, spezie, aromi, aglio, destrosio, saccarosio, antiossidante: acido ascorbico, conservanti: nitrato di potassio e nitrito di sodio.
3. Principali caratteristiche del prodotto	La soppressa è senza glutine e senza latte e suoi derivati. Il budello non è edibile. $a_w < 0,92$ variabile a seconda del grado di stagionatura. $pH > 4,9$
4. Imballaggio	Questo prodotto viene venduto in imballi di cartoni e/o in sacchi. Smaltimento dell'imballaggio: raccolta differenziata. Verificare le disposizioni del proprio Comune. 20 PAP - 07 OTHER - 4 LDPE.
5. Istruzioni in etichetta	Secondo quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 e succ. agg. e dal Reg. CE 853/04 e succ. agg., dal Reg. 2018/775
6. Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco (temperatura consigliata max 16 °C)
7. Durata	Per la soppressa sottovuoto viene indicata una shelf life di 120 giorni.
8. Modalità di utilizzo	Le sopresse sono generalmente consumate come tali. Alcune ricette ne possono prevedere la cottura.
9. Destinazione d'uso	La soppressa è destinata al largo consumo.
10. Dove viene venduto	Destinato direttamente al consumatore finale tramite vendita a: - GDO; - grossisti; - macellerie; - ristoranti; - consumatore finale (vendita c/o spaccio); ecc
11. Limiti e parametri previsti dalla normativa.	Salmonella: assente in 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> : < 100 UFC/g

12. Presenza di allergeni	<p>La soppressa è adatta al consumo anche da parte di persone celiache, in quanto privo di glutine (contenuto di glutine <20 ppm). Tale caratteristica viene evidenziata mediante dicitura “senza glutine” riportata sull’etichetta del prodotto.</p> <p>La soppressa può contenere tracce di anidride solforosa (<10 mg/kg)</p>
13. Tabella nutrizionale g/100gr	<p>Valore energetico kcal 401/ kJ 1656</p> <p>Grassi g 36,9</p> <p>Di cui saturi g 15</p> <p>Carboidrati g <0,5</p> <p>Di cui zuccheri g <0,3</p> <p>Proteine g 17</p> <p>Sale g 3,3</p>
14. Origine della carne	<p>100% italiana</p>