



ENTE CERTIFICATORE:
BIOAGRICERT S.r.l. – IT – BIO - 007
OPERATORE CONTROLLATO R14P

STP B100
Rev. 18 del 01.04.2019

SUI'- BON SOPPRESSA BIOLOGICA BIOVIDA

COD B100

| | |
|--------------------------|----------------------------|
| RIFERIMENTO MERCEOLOGICO | INSACCATO CRUDO STAGIONATO |
|--------------------------|----------------------------|

| | |
|-----------------|---|
| CARATTERISTICHE | SENZA DERIVATI DEL LATTE, SENZA GLUTINE. NON CONTIENE OGM AI SENSI DELLE DIRETTIVE CE 1829/2003 E 1830/2003. NON CONTIENE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE AI SENSI DELL'ALLEGATO II DEL REG. (UE) 1169/2011. PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO CERTIFICATO AI SENSI DELLA NORMA FSSC 22000. |
|-----------------|---|

| | |
|--------------------------|---|
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO | Prodotto esclusivamente con carni magre selezionate di suini provenienti da agricoltura biologica e da noi direttamente trasformati, secondo le regole dell'antica scuola norcina. Questo ci consente di mantenere morbidezza nel tempo e tipicità di produzione. Insaccato in budello naturale collato. Budello non edibile. |
|--------------------------|---|

| | |
|-------------|---|
| INGREDIENTI | Carne di suino biologico, sale marino, zucchero di canna biologico, piante aromatiche biologiche. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio. |
|-------------|---|

| | |
|--------------------|--|
| DESTINAZIONE D'USO | Piccola, media e grande distribuzione, ristorazione pubblica e collettiva. Tutte le categorie di consumatori. Indicato anche per soggetti con intolleranze ai derivati del latte e/o al glutine. |
|--------------------|--|

| | |
|--------------------------------|---|
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | COLORE – ROSSO RUBINO LA PARTE MAGRA, GRASSO BIANCO, NON RANCIDO SAPORE – TIPICO, STAGIONATO, NON SALATO CONSISTENZA – COMPATTA |
|--------------------------------|---|

| | | |
|---|--|---|
| STAGIONATURA 60/75 GIORNI DOPO LA FASE DI ASCIUGATURA | IMBALLAGGIO SECONDARIO IN CARTONI CONTENENTI 2 PEZZI | CONSERVAZIONE E TRASPORTO A TEMPERATURA CONTROLLATA TRA +0°C E +4°C |
|---|--|---|

| PEZZI PER CARTONE | PESO CARTONE (CIRCA) IN Kg | DIMENSIONI CARTONE (cm) | | | N. CARTONI PER STRATO | N. STRATI IN UN PALLET | EPAL PALLET ALTEZZA (cm) |
|-------------------|----------------------------|-------------------------|-----------|---------|-----------------------|------------------------|--------------------------|
| | | LUNGHEZZA | LARGHEZZA | ALTEZZA | | | |
| 2 | 7 | 42 | 34 | 14 | 6 | 5 | 85 |

| SHELF LIFE | PEZZATURA | REQUISITI LEGALI |
|------------|---------------|---|
| 100 GIORNI | Kg. 3,5 circa | Il prodotto viene preparato in conformità ai Reg. CE 178/02, 852 ed 853/04. Le analisi microbiologiche sono condotte in conformità ai Reg. CE 2073/2005 e 1441/2007. Tutti gli imballaggi primari e secondari e gli altri materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) sono conformi ai Reg. (CE) 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e Reg (UE) 10/2011 e succ. modif. ed integrazioni. |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | | DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE | |
|--|-------------------------|--|----------|
| Parametro | Valori | Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto | |
| Enterobacteriaceae | < 10 ³ ufc/g | Energia | 1552 kJ |
| <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi positiva | < 10 ufc/g | | 374 kcal |
| Stafilococchi coagulasi positivi | < 10 ufc/g | Grassi | 31 g |
| <i>Salmonella spp.</i> | Assente in 25 g | di cui acidi grassi saturi | 12 g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Assente in 25 g | Carboidrati | < 0,5 g |
| | | di cui zuccheri | 0 g |
| | | Proteine | 23 g |
| | | Sale | 3,8 g |

La stampa coincide in contenuto e formato con l'originale approvato e archiviato da RAQ.

SALUMI VIDA Sas di Cristian Vida & C. Via dei Laghi, 28 33040 Togliano di Torreano (Civiale – Udine)

P. IVA IT 02955260308 C.F. 02955260308 - REA UD 351577 - Tel. 0432.715232 Fax 0432.715033

PEC salumivida@pec.it - www.salumivida.it - www.biovida.it - info@salumivida.it