

# Scheda Tecnica

## TESTA DI PIGNONE PREPARATO A BASE DI CARNE SUINO COTTA

**Prodotto da:** SALUMIFICIO PIGNONE

**Denominazione Legale Ditta:** SALUMIFICIO PIGNONE di Viaggi Alessandra

**Sede Legale:** Via Levanto 397 Pignone (SP) – P.IVA: 01258880119 / C.F.: VGGLSN59C46E463J

**Sede Stabilimento:** Via Levanto 397 Pignone (SP) - **Riconoscimento CEE:** CE IT 9-1733/L

**Tel. & Fax:** 0187887839 – **e-mail:** fuviagg@tin.it

### Descrizione del Prodotto:

Prodotto di puro suino, ottenuto da cottura, taglio grossolano ed insacco di carni magre cartilaginose selezionate, lingua suina, ; ai fini dell'insacco sono impiegati caps naturali di bovino.

### Caratteristiche Organolettiche:

Consistenza soda, colore rosato, profumo delicato e finemente speziato, gusto lievemente dolce, moderatamente sapido.

### Ingredienti:

Magro suino di testa, grasso suino, carne di suino, lingue suino, sale, pepe, **PINOLI**, spezie, Antiossidanti: E300. Conservante E 250.

### Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo

Prodotto da consumarsi tal quale.

### Modalità di utilizzo:

Affettata o cubettata, previa rimozione del budello. Si può servire con aperitivi, come antipasto o secondo piatto.

### Confezionamento / Imballaggio / Pallettizzazione:

- Disponibile in Confezioni sottovuoto da: 0.2 Kg, 5 Kg, a peso variabile.

### Modalità / tempi di conservazione:

Conservare in frigorifero da 0 °C a + 4 °C.

Da consumarsi entro 60 gg dalla data di confezionamento per il Prodotto confezionato Sottovuoto.

### Caratteristiche Microbiologiche:

Enterobacteriaceae	< 5 x 10 <sup>2</sup> UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/125 g
<i>Salmonella</i> spp	Assente/125 g

### Caratteristiche Chimico-Fisiche / Nutrizionali:

aW	0,96
pH	5,86
Proteine	20,39 g/100g
Grassi	34,15 g/100g
Carboidrati	0,36 g/100g
Valore Energetico	391 Kcal/100g
	1.616 KJ/100g