



SCHEMA TECNICA SALSICCIA TREVIGIANA

Rev. 03
del 08/12/2014
Pag. 1 a 1

Operatore Settore Alimentare (Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. h)	La Salumeria di Eustacchio S.r.l. Via M. Pantaleoni 1, 31030 Dosson di Casier (TV)	
Denominazione alimento (Reg. UE 1169/2011 art. 9 par. 1 lett. a)	Insaccato fresco da consumare previa cottura	
Denominazione di vendita	Salsiccia trevigiana	
Codice	SAL015	
Ingredienti (Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. b-c-d, art. 18, all. VII)	Carne di suino, sale, pepe, destrosio, aromi naturali. Correttore di acidità E262 Antiossidante E300	
Peso indicativo (Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. e)	100 g circa	
Confezione	Cartone per alimenti	
Condizione di conservazione (Reg. UE 1169/2011 art. 9 par. 1 lett. g)	0/+4°C	
Termine minimo di conservazione (Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. f, all. X)	20 giorni da data produzione (data in etichetta)	
Caratteristiche organolettiche	Sapore: intenso e caratteristico, leggermente dolce e pepato Colore: rosato, tendente al rosso Consistenza: grana fine, poca resistenza alla masticazione	
Caratteristiche nutrizionali * (valori medi in g/100 g) (Reg. UE 1169/2011 art. 30 par. 1, all. XIV, all. XV)	Valore energetico	1253kJ / 303kcal
	Grassi	26,5g
	di cui acidi grassi saturi	14,0g
	Carboidrati	0,5g
	di cui zuccheri	0,5g
	Proteine	15,5g
	Sale	2,1g
Allergeni (Reg. UE 1169/2011 art. 9 par. 1 lett. c, art. 21, all. II)	Il prodotto non contiene alcun allergene né come ingrediente né come possibile contaminante nel ciclo produttivo.	
Paese di origine e/o luogo di provenienza (Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. i, art. 26)	Italia	

*I valori nutrizionali riportati possono subire variazioni dovute alle diverse forniture di materie prime.

LA SALUMERIA DI EUSTACCHIO s.r.l. opera in regime di autocontrollo igienico-sanitario ai sensi dei Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004 e s.m.i..