

SCHEDA TECNICA

SALUMI OVINI



SALSICCIA LATICAUDA

QUERCETE

CENTRO AZIENDALE QUERCETE SNC - 81016 SAN POTITO SANNITICO (CE)

SCHEDA TECNICA:

SALUMI OVINI

SALSICCIA LATICAUDA

DENOMINAZIONE PRODOTTO: SALSICCIA DI OVINO DI RAZZA LATICAUDA

INGREDIENTI: Carne di ovino razza Laticauda, sale marino, aromi

CONSERVANTI: E 250

PROVENIENZA CARNE: ITALIA - Società Agricola Quercete S.r.l. (IT) matr. Az. 080CE071

ALLERGENI: Assenti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Carne di ovino tagliata a grana media,
insaccata in budello naturale e stagionata

STAGIONATURA MINIMA: 25/30 giorni

PEZZATURA: Peso da 0,250 a 0,300 kg

IDENTIFICAZIONE E TRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO:

Il prodotto viene identificato mediante un codice alfanumerico che viene definito in funzione delle partite della materia prima in arrivo e accompagna il prodotto in tutte le fasi di lavorazione, fino all'ottenimento del prodotto finito e alla successiva vendita, garantendone la rintracciabilità.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

PRIMA DELL'APERTURA:

Sfuso intero: Conservare in luogo fresco e asciutto

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

DOPO L'APERTURA:

Conservare il prodotto a temperatura refrigerata (0°C/+4°C)

CONFEZIONAMENTO: Prodotto sottovuoto

IMBALLO: Sottovuoto da 2 pz

DIMENSIONI SCATOLA: 30 x 17 x 2

AUTORIZZAZIONE SANITARIA STABILIMENTO:

Numero di riconoscimento comunitario: IT 15-591 CE

