



LATTERIA MORTARETTA
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

LABORATORIO CARNI

SALSICCIA PICCANTE

1 – Definizione

Preparato di carne suina.

2 – Ingredienti

- Carne suina
- Sale
- Destrosio
- Lattosio
- Saccarosio
- Aromi naturali
- Antiossidante E300
- Conservanti E252 ed E250
- Latte magro (4%)
- Starter liofilizzati

3 – Caratteristiche chimiche

Secondo decreto ministeriale 27/02/96 n.209

4 – Caratteristiche microbiologiche

Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 50 u.f.c./g
Anaerobi solfito riduttori	< 10 u.f.c./g



LATTERIA MORTARETTA
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

LABORATORIO CARNI

5 – Etichettatura

Una PLACCA in alluminio di colore GIALLO riporta

- la denominazione: SALSICCIA PICCANTE Latteria Mortaretta srl , Reggiolo (R.E.) – IT 1746/L C.E.E.;
- gli ingredienti: carne suina, sale, destrosio, lattosio, saccarosio, aromi naturali, antiossidante E300, conservanti E252 ed E250, latte magro (4%);
- da vendere a peso;
- da consumare preferibilmente entro 4 mesi. Conservare in frigorifero da 0 a + 4° C
prodotto il

Altre informazioni sul prodotto

PESO MEDIO	SHELF-LIFE A 4°C	DESTINAZIONE
0,6 kg	4 mesi	Spaccio aziendale Rivenditori Pizzerie/Ristoranti