



STROLGHINO STROLGHINO



DATA EMISSIONE:

26/05/2023

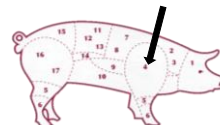
CE IT 669 L

Rev. 03 del 28/09/2021

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION



Lo Strolghino è un prodotto di salumeria insaccato ottenuto dalla lavorazione di rifilature magre del culatello di maiali provenienti da allevamenti nazionali.
Il prodotto finito è costituito da carne di maiale stagionata ed insaccata in budello, legato con corda. La forma è tubolare cilindrica.
The Strolghino is a delicatessen product obtained from the processing of lean trimmings of the culatello of pigs from national farms.
The finished product is made from cured pork stuffed into gut, tied with string. The shape is cylindrical tubular.



INGREDIENTI / INGREDIENTS

carne di suino, sale, vino bianco, destrosio, spezie, aglio. Antiossidante: ascorbato di sodio (E301), conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrato di potassio (E252)
pork meat, salt, white wine, dextrose, spices, garlic. Antioxidant: sodium ascorbate (E301), preservatives: sodium nitrite (E250), potassium nitrate (E252)

ORIGINE CARNE / MEAT ORIGIN

Italia/Italy

CONSERVAZIONE / PRESERVATION

STAGIONATURA MIN. / MIN. CURING TIME

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING	SFUSO / BULK	SOTTOVUOTO / VACUUM-PACKED	15 giorni / 15 days		
SHELF-LIFE / BEST BEFORE	prodotto soggetto a calo peso / product subject to weight loss	90 giorni dal conf. / 90 days from packaging	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / NUTRITIONAL FACTS AVERAGE PER 100G		
TEMP. DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMP.	luogo fresco ed asciutto / cool and dry place	0°C - + 10°C	Energy/ Energy	kJ	1394
DOPO APERTURA / AFTER OPENING	conservare in frigorifero / keep refrigerated			kcal	335
MODALITÀ D'USO / HOW TO USE	Consumare previo affettamento / Consume after slicing		Grassi/Fat	g	24
			di cui saturi/ of which saturates	g	10
			Carboidrati / Carbohydrates	g	1
			di cui zuccheri/ of which sugar	g	0,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE / MICROBIOLOGICAL AND PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Salmonella spp.: assente in 25g.
Listeria monocytogenes: <100 ufc/g
Aw ≤ 0,92

Proteine/protein g 28
Sale/salt g 4,2

DICHIARAZIONI / STATEMENTS

GLUTINE: il prodotto è idoneo per i consumatori celiaci.
POTENZIALI ALLERGENI (Rif. Reg. UE 1169/2011): nessuno.
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (O.G.M.) (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e normative collegate): non sono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.
GLUTEN : the product is suitable for consumers with celiac disease
POTENTIAL ALLERGENS (Ref. Dir. 2007/68/CE dated 27.11.2007 – All. III bis and connected regulations): none
NONE GENETICALLY MODIFIED ORGANISM (G.M.O.) (Ref. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 and connected regulations) : no ingredients derived from or containing GMO have been used.

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTICAL INFORMATION

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE	03FELI15	03FELI15ATM	03FELI21
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	IN CORDA / WITH ROPES	IN ATM / IN FLOW PACK	PELATO SV / PEELED VP
EAN PRODOTTO / EAN PRODUCT	2272273	2535185	2329412
EAN CARTON / EAN BOX	2272273	2535185	2329412
IMBALLO/PACKAGING	SFUSO / BULK	IN ATM / IN FLOW PACK	SOTTOVUOTO / VACUUM-PACKED
PESO / WEIGHT	0,2kg/0,25kg	0,2kg/0,25kg	0,2kg/0,25kg
PEZZI/CTN - PCS/CASE	8	8 - 10	10
CTN/ STRATO - CASE/LAYER	12	12 - 18	18
NR. STRATI / NB. LAYER	10	10 - 16	16
DIMENSIONE CARTONE (mm)/ CASE DIMENSION(mm)	365x184x87	370X195X100 365x184x87	370X195X100

GUALERZI S.P.A.

Sede legale: Via Torrechiana 25, 43013 Pilastro di Langhirano(PR) – Italia
Approval number: IT 669 L CE - IT H1Y5N CE
Tel: +390521-639125 ext. 214 Fax: +390521630424
www.arcagualerzi.it - info@arcagualerzi.it