



**Salumificio
Carretta Felicino & C.
s.n.c.**

Salumificio Carretta Felicino & C. s.n.c.
Via Garziere, 79 - 36014 SANTORSO (VI)
Tel. 0445 575099 - info@salumificiocarretta.it
www.@salumificiocarretta.it

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO

Revisione 5.2 del 28.06.21

COD: SOP06 (baby)
COD: SOP08 (grande)
COD: SOP09 (media)
COD: SOP10 (trancio 0,500g)

SOPRESSA

Insaccato a base di carne suina, lavorato e condito con aromi naturali, addizionato di nitriti e nitrati, a lunga stagionatura. Insaccato su budello naturale o sintetico, stagionato circa 40 giorni e venduto al pubblico intero o sottovuoto. Tempo medio di conservazione shelf life 180 giorni da data di produzione. Tempo medio di conservazione shelf life sottovuoto 90 giorni dalla data di confezionamento. Solo carne di origine italiana.



Ingredienti:

materia prima carne di suino; sale pepe, aromi naturali
zuccheri: destrosio
Conservanti E250
Antiossidanti: E301

Valori nutrizionali medi su 100gr. Di prodotto

Energia- Kilocalorie	465
Energia- Kilojoules	1925
Carboidrati	3.65
Zuccheri	3.65
Proteine	19.49
Ceneri	4.56
Cloruro di sodio	3.60
Grasso libero	30.9
Umidità	41.4
Acidi grassi saturi	13.53
Acidi grassi monoinsaturi	14.53
Acidi grassi polinsaturi	2.56

Caratteristiche microbiologiche:

coliformi totali	inf.10 ufc/g	
listeria monocytogenes	in 25 gr.	Assente
salmonella	in 25 gr.	Assente
stafilococchi coagulasi positivi	inf.10 ufc/g.	

Peso medio per pezzo

Sopressa grande	kg.3 ca
Sopressa media	kg.2 ca
Sopressa baby	kg.1 ca
Trancio s/v	gr. 500/ gr. 900



**Salumificio
Carretta Felicino & C.
s.n.c.**

Salumificio Carretta Felicino & C. s.n.c.
Via Garziere, 79 - 36014 SANTORSO (VI)
Tel. 0445 575099 - info@salumificiocarretta.it
www.@salumificiocarretta.it

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO

Revisione 5.2 del 28.06.21

COD: SOP06 (baby)
COD: SOP08 (grande)
COD: SOP09 (media)
COD: SOP10 (trancio 0,500g)

Annotazioni:

Il prodotto non contiene fonti di glutine, latte, soia e derivati.