



Azienda Agricola Piccirilli Michele
 c.da Bisceglie 16, 66050 Roccaspinalveti (CH)
 laboratorio e punto vendita via G. Marconi 9, 66050 Roccaspinalveti (CH)
 Tel. 347.4027606 Fax 0873.959590
 Mail: info@ventricinaedintorni.it
 Web www.ventricinaedintorni.it
 P.IVA 02273120697. C.F. PCCMHL80L19A485V

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Denominazione	Sugo alla Ventricina dolce	
Descrizione	Sugo al pomodoro con Ventricina del Vastese dolce.	
Ingredienti	Pomodoro, Ventricina del Vastese (15%) (Carne suina, sale, polvere di peperone di Altino dolce), cipolla, olio extra vergine d'oliva, carota, peperone, sale, correttore di acidità:acido citrico.	
Provenienza materia prima	Ventricina del Vastese prodotta in azienda. Pomodoro 100% italiano.	
Confezionamento	In vasetto in vetro pastorizzato ad alta temperatura.	
Tecnologia di produzione	Ventricina del Vastese: Carne tagliata a mano, realizzazione impasto, riposo per 12 ore, insacco ed asciugatura per 40 giorni, sugnatura e prosecuzione stagionatura in cantina naturale per 5 mesi	
Temperatura di trasporto e conservazione	Luogo fresco ed asciutto	
Confezionamento e peso cartoni	Barattoli da 280 g. Fustello da 12 barattoli.	
Durata del prodotto	2 anni	

Parametri chimici	Valori Limite
pH	$4,4 \leq PH \leq 4,7$
Aw	$\leq 0,978$

Parametri microbiologici	Valori
Carica mesofila totale	<10
Clostridi solfito-riduttori	<10
Spore di <i>Bacillus</i> spp. Listeria	<10 ²

GARANZIE FORNITE
Non sono aggiunti nitriti e/o nitrati
Conformità alle norme igieniche comunitarie e nazionali
Non sono aggiunti: latte e derivati- glutine- glutammato –allergeni