

# Mini Market



di TAUFER SILVIO & C. s.a.s.  
Via Laghetto n° 6  
38054 PRIMIERO SAN  
**MARTINO DI CASTROZZA** (Tn)  
Tel. 0439 68125 E-mail [info@minimarkettaufer.it](mailto:info@minimarkettaufer.it)  
Pec- [minimarkettaufer@email.bz.it](mailto:minimarkettaufer@email.bz.it)  
[www.minimarkettaufer.it](http://www.minimarkettaufer.it)  
C.FISC-P.IVA 01423670221  
Reg. Imp. TN 205/16971 - CCIAA 136334 - Trib. 16971

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	
FLEISCHWURST	
CODICI PRODOTTO	769
CODICI EAN PESO VARIABILE	2105769000006

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

I fleischwurst sono dei preparati storici della macelleria tradizionale alpina

Normalmente vengono consumati grigliati.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE:	rosato
ODORE:	aromatico e speziato
SAPORE:	Gradevolmente sapido, leggermente affumicato
CONSISTENZA:	Compatta al Taglio
ASPETTO:	Naturale del salume affumicato

Formati disponibili



FLEISCHWURST SAN MARTINO

Stabilimento di produzione 1	Lavorazione iniziale	Mini Market Taufer Via Laghetto 6 38054 Primiero San Martino di Castrozza	
Modalità di confezionamento	Sottovuoto busta plastica Trasparente Pa Pe		
Modalità di Recupero imballaggio	Rifiuto Plastico /secondo raccolta differenziata comunale		
Scadenza e conservazione			
Modalità di conservazione C°	0°/+4	Temperatura Mezzo di trasporto	Max 4 c°
Consumarsi preferibilmente entro	90 gioni	Vita residua minima a consegna	30 gioni
Canali di Vendita	Diretto e Ho.Re.Ca a livello Locale		
Destinazione d'uso	Pubblico generale		

Ingredienti	carne di suino, carne di bovino, acqua, sale, aromi, Spezie (SENAPE), aroma naturale; Aroma (Vanillina), destrosio, saccarosio, sciroppo di glucosio, Additivi: E621, E450, E300, E250, E450, E300, E621, E471. carne di origine UE
-------------	---



<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	
<b>FLEISCHWURST</b>	
<b>CODICI PRODOTTO</b>	<b>769</b>
<b>CODICI EAN PESO VARIABILE</b>	<b>2105769000006</b>

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia Kj	1008
Energia kcal	243
Grassi g	20.1
di cui acidi grassi saturi %	38.41
Carboidrati g	0.76
di cui zuccheri g	0.077
Proteine g	14.8
Sale g	0.8

Caratteristiche microbiologiche e chimico fisiche		
Enterobatteri	UFC/g	<10 <sup>2</sup>
Staffilococchi coagulasi +	UFC/g	<10 <sup>2</sup>
Anaerobi Solfiti riduttori	UFC/g	<10 <sup>2</sup>
Salmonella	UFC/g	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	UFC/g	Assente in 25 g

Modulo di dichiarazione allergeni-direttiva ce 89/2003 III bis e direttiva CE 142/2006 e Successivi Aggiornamenti

Allergeni	SI/NO	Nome specifico della Sostanza
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	
Senape e prodotti a base di senape	SI	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	NO	
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	

OGM O DERIVATI DA OGM	(Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.): non sono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.
ETICHETTATURA	Prodotto etichettato in conformità al Reg. UE 1169/11
NOTA	Il contenuto della presente scheda può subire modifiche ed aggiornamenti anche senza preavviso.

VERSIONE DEL 14/03/2023