

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REV. 01 DEL 15/07/22

LARDO STAGIONATO Prodotto di Salumeria

INGREDIENTI

Lardo di suino (origine: UE), sale, aromi naturali, spezie, piante aromatiche,

destrosio, antiossidante: E301; conservanti: E252, E250.

ALLERGENI

Il prodotto non contiene lattosio, glutine e proteine del latte.

DESCRIZIONE

Salume caratteristico preparato in salamoia aromatizzata e successivamente stagionato teso cospargendo di concia la superficie non protetta dalla cotenna.

Gusto dolce e non aggressivo al palato.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	<u>LIMITI</u>	RIFERIMENTI
E. coli β-glucur. Positivi	$\leq 10^2 \text{UFC/gr}$	Interno
Stafilococchi c.p.	$\leq 10^2$ UFC/gr	Interno
Salmonella spp	Assente/25 gr	Reg. CE 2073/05
Listeria monocytogenes	Assente/25 gr	Reg. CE 2073/05

CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO A tranci s/v: conservare tra 0°C e +4°C

DOPO L'APERTURA CONSERVARE IL PRODOTTO TRA 0 E +4 °C

SHELF-LIFE 3 mesi dalla data di confezionamento (in condizioni ottimali di conservazione)

STAGIONATURA 120 giorni circa

CONFEZIONAMENTO Confezionata in sacchetti per alimenti



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI		
PER 100g DI PRODOTTO		
Energia	3663 kj	
	891 kcal	
Grassi	99 g	
di cui acidi grassi saturi	33 g	
Carboidrati	0 g	
di cui zuccheri	0 g	
Proteine	0 g	
Sale	5 g	

All. II, Reg. CE 1169/11 **ALLERGENE PRESENZA ORIGINE** ASSENZA Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e X prodotti Crostacei e prodotti a base di crostacei X X Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce X X Arachidi e prodotti a base di arachidi Soia e prodotti a base di soia X Latte e prodotti a base di latte X Frutta a guscio cioè mandorle, nociole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, X noci del Quennsland e prodotti derivati X Sedano e prodotti a base si sedano Senape e prodotti a base di senape X X Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti X pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle

DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE

X

X

istruzioni dei fabbricanti Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi