LARDO DI COLONNATA IGP



Lardo di Colonnata IGP

Codice Articolo	0227	**EAN code**	2387516
Denominazione Legale /Usuale	Lardo		
Denominazione Descrittiva/Commerciale	Lardo di Colonnata IGP		
Descrizione Prodotto	Salume ottenuto dal grasso della schiena del maiale compreso tra la regione retro occipitale a quella della groppa, tagliato in corrispondenza della pancetta, mantenendo la cotenna, sottoposto a salatura e stagionatura in conca di marmo per minimo sei mesi.		
Origine della materia prima	Sono utilizzati esclusivamente suini con caratteristiche proprie del **Suino pesante italiano.**		
Caratteristiche Organolettiche	Consistenza morbida, vellutata e non oleosa, con profumo delicato e finemente speziato. Aspetto compatto, di colore bianco o bianco-rosato, gusto dolce e moderatamente saporito.		
Caratteristiche Merceologiche	Il prodotto si presenta in forma rettangolare di altezza non inferiore a 3,5 cm. Esternamente si presenta nella parte inferiore con la cotenna mentre nella parte superiore è ricoperto di sale, spezie e aromi di stagionatura.		
Ingredienti	Lardo di suino, Sale, Spezie, Aglio, Piante aromatiche.		
OGM	Assenti. Si certifica, in accordo con le dichiarazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che il prodotto menzionato non contiene ingredienti costituiti e/o derivati da organismi geneticamente modificati.		
Modalità di utilizzo	Affettato sottile sia a coltello che a macchina o tagliato a cubetti .		
Destinazione d'uso /Limitazioni al consumo	Prodotto da consumare tal quale. Non sono individuabili *a priori* categorie di consumatori alle quali debba essere precluso.		
Riferimenti normativi	Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004. Le caratteristiche microbiologiche dei prodotti in seguito indicate sono conformi al Reg. 2073/2005 e s.m.i I contaminanti chimici, i residui fitosanitari ed i residui farmacologici sui prodotti sono conformi rispettivamente ai Reg. 1881/2006 e s.m.i, Reg. 396/2005 e s.m.i, e Reg. 470/2009 e s.m.i.		
Confezione	Disponibile in confezioni sottovuoto o in buste termoretraibili da circa 700 g a 3 kg. I prodotti utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto alimentare secondo i Reg.CE:1895/2004 , 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e successive modifiche.		
Imballo	In cartone ondulato :		

Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet
59x38x27 cm^3	10 pezzi	4 cartoni	3 strati	12 cartoni

* Modificabile in base alle richieste del Cliente.

Palletizzazione	Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi.

Modalità / Trasporto / Tempi di conservazione	Conservare a Temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Trasporto Refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Da consumare preferibilmente entro 180 giorni dalla data di confezionamento.	
Etichettatura	Conforme al Regolamento CE 1169/2011.	
Caratteristiche microbiologiche del prodotto durante il periodo di conservabilità	***Listeria monocytogenes :*** In ciascuna di 5 Aliquote: < 10^2 UFC / g ***Salmonella spp.*** : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g	
Caratteristiche microbiologiche del prodotto in uscita dello stabilimento	***Stafilococchi Coagulasi Positivi*** : In 1 Aliquota: < 10^2 UFC / g	
Caratteristiche chimico fisiche / Nutrizionali	aW	Valore medio: 0,77
	pH	Valore medio: 5,50
	Valore energetico	3.302 KJ /100 g 803 Kcal / 100g
	Grassi di cui acidi grassi saturi	87,70 g / 100g 36,21 g / 100g
	Carboidrati Di cui zuccheri	0,41 g / 100g 0,02 g / 100g
	Proteine	2,96 g / 100g
	Sale	2,45 g / 100g

ALLERGENI	PRESENZA DELL'ALLERGENE NEL PRODOTTO SI / NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati	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
Molluschi e prodotti a base di mollusco.	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	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 con guscio e prodotti derivati: Mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale, noci pecam [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia)	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO2	NO

Prodotto da: La Bottega di Adò s.r.l.
Sede Legale : Via Nerino Garbuio snc comparto 47R , 54038 Montignoso (MS)
Sede di Stabilimento: Piazza Volta 1, 54030 Colonnata Carrara (MS)
P.IVA e C.F: 00544200454 **Riconoscimento CEE:** IT 9-3139-L
Contatti telefonici: (+39) 0585/348315 o 0585/821279 Fax: 0585/821279
Indirizzi e-mail: Segreteria:anna@labottegadiado.com,gabriele@labottegadiado.com
Ufficio Qualità: ale@labottegadiado.com

Approvazione