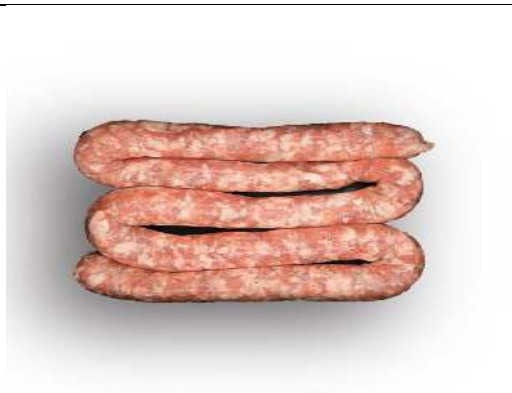
SALSICCIA LUGANEGA



Codice Articolo	0002-1002-1002A	**EAN code**	2210648
Denominazione Legale /Usuale	Salsiccia		
Denominazione Descrittiva/Commerciale	Salsiccia luganega		
Descrizione Prodotto	Salume di puro suino, ottenuto da macinatura ed insacco di carni selezionate magre di spalla, con aggiunta di parti grasse di pancetta; ai fini dell'insacco sono impiegati esclusivamente budelli naturali.		
Origine della materia prima	Sono utilizzati esclusivamente suini con caratteristiche proprie del **Suino pesante italiano.**		
Caratteristiche Organolettiche	Consistenza morbida e vellutata ,colore rosato, profumo delicato e finemente speziato, gusto elegante ,dolce, moderatamente sapido.		
Caratteristiche Merceologiche	Il prodotto si presenta legato a file in forma tipica della luganega.		
Ingredienti	Carne di suino, Grasso di suino, Acqua, Sale, Pepe, Aglio, Aromi, , Saccarosio, Destrosio, Correttore di acidità: E262 Antiossidante:E300, Conservanti: E252.		
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	Cotture consigliate: alla griglia.		
Destinazione d'uso /Limitazioni al consumo	Prodotto da consumare previa cottura. Non sono individuabili *a priori* categorie di consumatori alle quali debba essere precluso.		
Budello	Naturale, edibile.		
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 sfuso. Disponibile in confezioni sottovuoto da 300 gr a 5 kg. Disponibile in confezioni in atmosfera protettiva da circa 400 gr a 2 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 entro 10 giorni dalla data di confezionamento. Se sfuso il prodotto mantiene le sue caratteristiche migliori entro 8 giorni dalla data di produzione se conservato come sopra specificato.	
Etichettatura	Conforme al Regolamento CE 1169/2011.	
Caratteristiche microbiologiche del prodotto durante il periodo di conservabilità	***Listeria monocytogenes*** *:* In 3 Aliquote: 1 Alq ≤ 1.1 x 10 UFC/g; 2 Alq ≤ 1.1 x 10^2 UFC/g. ***Salmonella spp***. : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente/10g.	
Caratteristiche microbiologiche del prodotto in uscita dello stabilimento	***Escherichia Coli*** : in 5 Aliquote: 5 x 10^2 UFC/g ≤ 2 Alq ≤ 5 x 10^3 UFC/g ***Stafilococchi Coagulasi Positivi*** : In 1 Aliquota: ≤ 5 x 10^2 UFC / g	
Caratteristiche chimico fisiche / Nutrizionali	aW	Valore medio: 0,97
	pH	Valore medio: 5,10
	Valore Energetico	1231 KJ /100 g 297 Kcal / 100g
	Grassi Di cui Acidi grassi saturi	26,10 g / 100g 10,48 g / 100g
	Carboidrati Di cui Zuccheri	0,69 g / 100g 0,01 g / 100g
	Proteine	14,90 g/100g
	Sale	2,03 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 e di Stabilimento: Via Nerino Garbuio snc , comparto 47R , 54038 Montignoso (MS)
P.IVA e C.F: 00544200454 **Riconoscimento CE:** IT J7H46 CE
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