



Dati generali

Denominazione Commerciale	Lardo gran selezione
Denominazione legale	Lardo stagionato sottovuoto
Origine della carne	Italia
Codice EAN	212525
Codice Articolo	Lartosv
Peso medio per pezzo	4,5 kg
Larghezza	250 mm
Lunghezza	400 mm
Stagionatura	60 giorni circa
Modalità di Conservazione	Temperatura ottimale +2°/+5°C. Conservare in frigorifero dopo l'apertura della confezione
Shelf life	3 mesi dal confezionamento (in condizioni ottimali di conservazione)

Destinazione e modalità d'uso

Destinazione e modalità d'uso	Alimento destinato a consumatori di qualsiasi fascia di età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Da consumarsi tal quale o in preparazioni gastronomiche.
--------------------------------------	--

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Salume caratteristico preparato in salamoia aromatizzata e successivamente stagionato teso cospargendo di concia la superficie non protetta dalla cotenna.
Colore	Roseo
Consistenza	Sua propria, con la caratteristica fetta compatta
Sapore	Gusto dolce e non aggressivo al palato

Ingredienti

Lardo di suino, sale, aromi naturali, spezie, zuccheri: destrosio. Antiossidante: E301. Conservanti: E252, E250.

Allergeni

Allergene	Presenza	Origine	Assenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati			X
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o mg/l espressi come SO2			X
Lupino e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

Valori Nutrizionali Medi per 100 g. di Prodotto

Nutriente	Valore	U.M.
Energia	3663	kJ
Energia	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

Controlli

Controllo contaminanti chimici (Pb, Cd, Diossine e PCB) Conforme al Reg. (UE) 1881/2006 e s.m.i

Controllo residui farmacologici Conforme al Reg. (UE) 37/2010 e s.m.i.

Controllo residuo fitosanitari Conforme al Reg. (UE) 396/2005 e s.m.i.

Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	Limiti	Metodi
E.Coli	<100 Ufc/g	ISO 16649-2:2001
Staphylococcus aureus	<100 Ufc/g	UNI EN ISO 6888-1:2004
Salmonella spp.	Assente/25g	UNI EN ISO 6579:2008
Listeria monocytogenes	Assente/25g	UNI EN ISO 11290-1:2005

Profilo Chimico

Parametro	Valore
pH	5,7
Aw	0,84



Scheda Tecnica di prodotto

LARDO GRAN SELEZIONE SOTTOVUOTO

MG 07 rev.1 del 01/08/2017
Rev. 1 del 06/08/2019

Dati Logistici

Imballaggio Primario	Film ad alta termoretraibilità per sottovuoto
Imballaggio Secondario	Cartone
Pezzi per cartone	2
Misure Cartone in mm (BxHxP)	500X190X190
Peso Lordo Medio a Cartone	9,36 kg
Tara cartone	360 g +/-8%
Numero cartoni/strato	9
Numero strati/pallet	5
Numero cartoni /pallet	45
Tipo di Pallet	EPAL 1200X800 mm, peso 22 kg circa
Protezione pallet	Film estensibile in plastica

Disposizioni di Legge

HACCP	Conforme al Reg. CE n° 852 - 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni
Tracciabilità	Conforme al Reg. CE n° 178/2002
OGM	L'azienda non utilizza ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati

Certificazioni e Autorizzazioni

Bollo CEE	IT 1184/LP
Standard	BRC/IFS