

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

**LOANGHINA DE LA BERGAMASCA**

**REVISIONE 03 del 01.01.2018**

**TRATTASI DI PRODOTTO A MARCHIO "BERGAMO CITTA' DEI MILLE SAPORI" DI CUI SI ALLEGA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO/PROCESSO PRODUTTIVO:** trattasi di prodotto a base di carne di suino (sia parte magra 70%, sia parte grassa 30%, con tolleranza del 10%) rigorosamente nazionale e pesante (>160 kg). La carne viene porzionata grossolanamente a mano, indi sottoposta a tritatura con piastra di diametro compreso tra 3 e 4,5 mm. Il trito ottenuto viene indi impastato con aggiunta degli altri ingredienti e insaccato meccanicamente con budello naturale di ovino ("groppino"). Viene apposto apposito piombino con dati relativi al produttore e ingredienti e il marchio "Bergamo città dei mille sapori".

**INGREDIENTI:** carne di suino di origine italiana, grana padano (latte, sale, caglio, lisozima: proteina dell'uovo), sale, aromi naturali, spezie, aglio, vino, destrosio, saccarosio, antiossidante: acido ascorbico.

**ALLERGENI:** si veda dichiarazione allegata

**OGM:** si veda dichiarazione allegata

**UTILIZZO/DESTINAZIONE:** popolazione generica previa cottura.

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:**

Lesioni da ecchimosi/edemi/ematomi/ascessi: assenti

Residui di sangue: assenti

Corpi estranei: assenti

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI:**

Salmonella assente in 25 g

Listeria monocytogenes  $\leq 11$  /g in 1 u.c.,  $\leq 110$  /g in 2 u.c. **O.M. 7.12.93**

## **PARAMETRI CHIMICI**

Aw: <0,97

Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.

Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

**METODO DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:** vedasi disciplinare prodotto.

**CONFEZIONAMENTO ed IMBALLAGGIO:** prodotto di forma cilindrica, dal diametro uniforme, calibro di 20-28 mm, dalla lunghezza variabile.

Il prodotto viene venduto a peso, sfuso. In alternativa viene confezionato in sacchetti sottovuoto, con conservabilità di 20 gg dalla produzione.

**ETICHETTATURA:** piombino sul prodotto sfuso, etichetta sulle cf sv: denominazione del prodotto, stato fisico del prodotto, temperatura di conservazione, da consumarsi previa cottura, il peso netto, il numero di lotto=data di produzione, il Paese di origine della carne suina, la data di confezionamento, il bollo CE del sezionatore (IT 0625/S), la ragione sociale e sede del produttore.

**MODALITA' di CONSERVAZIONE:** Conservare a temperatura inferiore a + 4°C in confezione originale ed integra, senza interruzioni della catena del freddo.

**TEMPO di CONSERVAZIONE:** 20 gg, la data di scadenza indicata in etichetta si riferisce al prodotto in confezione integra sottovuoto. Se sfuso <4 giorni.

**MODALITA' DI UTILIZZO:** da destinare alla cottura

Allegati: tabella allergeni, OGM, radiazioni ionizzanti.

**Prodotto nello stabilimento di Via Serio, 12 - ALBINO (BG)**

*La presente scheda tecnica esonera il produttore nei confronti di danni diretti e indiretti dovuti ad una errata utilizzazione e/o conservazione del prodotto. Si riserva modifiche migliorative. Sostituisce ed annulla precedenti versioni in possesso del Client*

## TABELLA ALLERGENI:

ALLERGENE	Sostanza presente come ingrediente		Sostanza presente nella sala di lavorazione/preparazione: la contaminazione crociata è possibile	
	si	no	si	no
Cereali contenenti glutine e derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o ceppi ibridati)		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova	X (lisozima: proteina dell'uovo)			
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X
Latte, lattosio e prodotti a base di latte	X (grana padano)	X		
Frutta a guscio e derivati		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Anidride solforosa e solfiti	X (vino)			
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

### OGM:

Il prodotto non è di origine geneticamente modificata in quanto la materia prima non è di origine g.m. e non rientra nello scopo dei regolamenti relativi all'etichettatura ed alla rintracciabilità sugli OGM.

**RADIAZIONI IONIZZANTI:** il prodotto e i suoi componenti non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI:**

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g</b>			
<b>ENERGIA</b>	<b>1007 Kj</b>	<b>CARBOIDRATI</b>	<b>0.9g</b>
	<b>243 Kcal</b>	<b>DI CUI ZUCCHERI</b>	<b>0.3g</b>
<b>GRASSI</b>	<b>19g</b>	<b>PROTEINE</b>	<b>17g</b>
<b>DI CUI SATURI</b>	<b>7,8g</b>	<b>SALE</b>	<b>1.8g</b>