

Codice:

13987

Descrizione:

SUINO LUCANICA LUNGA P.S. KG 3 ATP F IT



DENOMINAZIONE DI VENDITA
PROVENIENZA MATERIA PRIMA

LUCANICA FRESCA -LUNGA- P.S. 3 KG -ATP

Italia

Carni di suino nato, allevato e macellato in Italia

INGREDIENTI

Carne di suino 70%, acqua, sale, destrosio, aromi,
spezie, budello collagene bovino, correttore di acidità: E262
E331, antiossidanti: E300, E301

COMPOSIZIONE

Ingredienti in percentuale:

carne di suino (spalle e friscoli): 50% +/-5%

grasso di suino (refilature di pancettone): 20% +/-5%

acqua: 20% +/-5%

miscela di sale, zuccheri, aromi, spezie, fibre alimentari,
correttore di pH, antiossidanti, conservanti, coloranti,
budello: 10%

ALLERGENI

Il prodotto non contiene allergeni.

Tutte le possibili precauzioni sono state messe in atto per
prevenire il rischio di contaminazioni accidentali da
materie prime utilizzate e/o da processi produttivi.

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Prodotto a base di carni magre e grasso di suino nato,
allevato e macellato in Italia, macinate, impastate e
successivamente insaccate budello collagene bovino.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale mesofila: $<5 \times 10^7$ ufc/g

Escherichia coli: $<5 \times 10^3$ ufc/g

Staphylococcus aureus: $<10^4$ ufc/g

Anaerobi solfito riduttori: <1000 ufc/g

Salmonella: assente su 25g

Listeria monocytogenes: <110 ufc/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto esterno: salsiccia di piccolo calibro con un
diametro di 23mm circa, dalla consistenza morbida al tatto

Sapore: dolce e delicato, aroma fragrante e caratteristico

Profumo: gradevole e caratteristico

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100g di prodotto:

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Energia: 1139 kJ / 275 Kcal

Grassi: 25 g

di cui acidi grassi saturi 9,89 g

Carboidrati: <0,5 g

di cui zuccheri <0,5 g

Proteine: 12,6 g

Sale: 2,40 g

MODALITÀ DI UTILIZZO

Da consumarsi previa cottura

CONSERVAZIONE

In cella a temperatura da 0° a +4°C

TMC (DURABILITÀ)

16 giorni

IMBALLO PRIMARIO

Confezionamento sottovuoto in buste termoretraibili o in vaschette in atmosfera protettiva.

IMBALLO SECONDARIO

Cartone

DIMENSIONI ARTICOLO

Lunghezza: 320mm

Larghezza: 260mm

Altezza: 95mm

PESO NETTO SINGOLO PEZZO

Peso medio 2,60 kg

PESO LORDO SINGOLO PEZZO

2,686 kg

PESO IMBALLO SECONDARIO

0,330 kg

PESO LORDO CARTONE

3,016 kg

CONTENUTO PER CARTONE

n.1

CARTONI PER PALLET

n.64

CARTONI PER STRATO

n.8

N°STRATI PER PALLET

n.8

DIMENSIONE DEL CARTONE

Lunghezza:340mm

Larghezza: 280mm

Altezza:120mm

MARCHIO

SALUMIFICIO BONALUMI SRL

AUTORIZZAZIONE SANITARIA

IT 9 - 1214/L CE

CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ

2287079

NOMENCLATURA COMBINATA

16010091

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Salumificio Bonalumi SRL di Mozzo (BG)

DATA REVISIONE FORNITORE

Rev. 17/06/2022

Conf. 08/01/2024