



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT
366 L
CE

Pagina 1 di 1



LUGANEGA STAGIONATA – *Leggermente affumicata*

Prodotto stagionato di carne di puro suino tritata, insaccato in budello naturale, legato con spago. Affumicato con fumo naturale di legno di faggio.

SPECIFICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE	LUGANEGA STAGIONATA, FILZA 3PZ
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi, aromatizzante di affumicatura; antiossidante: E301; conservanti: E252, E250.
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni di cui all'allegato II del Reg.UE 1169 del 25/10/11 s.m.i
OGM	Non contiene prodotti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE e CHIMICHE

E.COLI	< 100 ufc/g
STAPHYLOCOCCI COAGULASI +	< 100 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Limiti di legge
Residui di contaminanti, metalli pesanti, antibiotici, ormoni e sostanze ormonosimili assenti o entro i limiti di legge.	

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE	Rosso rubino chiaro conferito dai tagli magri alternato al bianco del grasso di pancetta di suino.
CONSISTENZA, ASPETTO AL TAGLIO	Grana media uniforme tra le parti magre e grasse, ben amalgamate tra loro. Compatta con buona consistenza al taglio, buona tenuta della fetta.
ODORE	Fragranza caratteristica e persistente di stagionato, delicatamente affumicato ed invitante.
SAPORE	Gradevole e dolce con intensa percezione di stagionato, sapido ma non salato.
PALATABILITA'	Consistente e piacevolmente pastoso.

CODICE PRODOTTO	10310	PESO MEDIO	Kg/pz 0,200 Kg/filza (3pz) 0,600
CONFEZIONE	Sfuso	CONSERVAZIONE	Max +15°C
PEZZI PER CARTONE	4 filze (12 pz)	DA CONSUMARSI PREF. ENTRO	Non determinabile in quanto prodotto sfuso. Consigliato entro 120 gg
MISURE CARTONE	cm 50 x 29 x 20	TEMPERATURA MEZZO TRASPORTO	Max +15°C

MODALITA' DI UTILIZZO E DESTINAZIONE D'USO	Prodotto pronto al consumo. Il prodotto è destinato alla consueta distribuzione commerciale ed al normale consumo da parte di tutti i consumatori finali.
--	---

Redatto	Approvato	Data
Resp. Qualità Mattarei Erica	Resp. Produzione Pavoncelli Fabio	Rev 03 del 03/05/2016