

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SCT 01-IGP

LARDO DI COLONNATA IGP



Lardo di Colonnata IGP

Codice Articolo	0227	EAN code	2387516												
Denominazione Legale /Usuale	Lardo														
Denominazione Descrittiva/Commerciale	Lardo di Colonnata IGP														
Descrizione Prodotto	Salume ottenuto dal grasso della schiena del maiale compreso tra la regione retro occipitale a quella della groppa, tagliato in corrispondenza della pancetta, mantenendo la cotenna, sottoposto a salatura e stagionatura in conca di marmo per minimo sei mesi.														
Origine della materia prima	100% Italiana														
Caratteristiche Organolettiche	Consistenza morbida, vellutata e non oleosa, con profumo delicato e finemente speziato. Aspetto compatto, di colore bianco o bianco-rosato, gusto dolce e moderatamente saporito.														
Caratteristiche Merceologiche	Il prodotto si presenta in forma rettangolare di altezza non inferiore a 3,5 cm. Esternamente si presenta nella parte inferiore con la cotenna mentre nella parte superiore è ricoperto di sale, spezie e aromi di stagionatura.														
Ingredienti	Lardo di suino, Sale, Spezie, Aglio, Piante aromatiche.														
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	Affettato sottile sia a coltello che a macchina o tagliato a cubetti .														
Destinazione d'uso /Limitazioni al consumo	Prodotto da consumare tal quale. Non sono individuabili <i>a priori</i> categorie di consumatori alle quali debba essere precluso.														
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 in confezioni sottovuoto o in buste termoretraibili da circa 700 g a 3 kg. I prodotti utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto alimentare secondo i Reg.CE: 1935/2004 , 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e successive modifiche.														
Imballo	In cartone ondulato : <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Dimensioni Cartone</th> <th>Pezzi x cartone</th> <th>Cartone x strati</th> <th>Numero strati</th> <th>Cartoni x Pallet</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>59x38x27 cm³</td> <td>10 pezzi</td> <td>4 cartoni</td> <td>3 strati</td> <td>12 cartoni</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Modificabile in base alle richieste del Cliente.</p>					Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet	59x38x27 cm ³	10 pezzi	4 cartoni	3 strati	12 cartoni
Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet											
59x38x27 cm ³	10 pezzi	4 cartoni	3 strati	12 cartoni											
Pallettizzazione	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 preferibilmente entro 180 giorni dalla data di confezionamento.	
Etichettatura	Conforme al Regolamento CE 1169/2011.	
Caratteristiche microbiologiche del prodotto durante il periodo di conservabilità	<i>Listeria monocytogenes</i> : In ciascuna di 5 Aliquote: < 10 ² UFC / g	
	<i>Salmonella spp.</i> : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g	
Caratteristiche microbiologiche del prodotto in uscita dello stabilimento	<i>Stafilococchi Coagulasi Positivi</i> : In 1 Aliquota: < 10 ² UFC / g	
Caratteristiche chimico fisiche / Nutrizionali	aW	Valore medio: 0,77
	pH	Valore medio: 5,50
	Valore energetico	3.302 KJ /100 g 803 Kcal / 100g
	Grassi di cui acidi grassi saturi	87,70 g / 100g 36,21 g / 100g
	Carboidrati Di cui zuccheri	0,41 g / 100g 0,02 g / 100g
	Proteine	2,96 g / 100g
	Sale	2,45 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 (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i> , noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)	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 SO ₂	NO	
Prodotto da: La Bottega di Adò s.r.l. Sede Legale : Via Nerino Garbuio snc comparto 47R , 54038 Montignoso (MS) Sede di Stabilimento: Piazza Volta 1, 54030 Colonnata Carrara (MS) P.IVA e C.F: 00544200454 Riconoscimento CEE: IT 9-3139-L 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