

CI SENTI IL TRENTINO DENTRO

Rev.04 del 16/09/21  
Resp. SGQ: **Grazia Bertè**



PRODOTTI STUFATI

## LONZA COTTA AFFUMICATA S.V.



IMMAGINE TECNICA PRODOTTO

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| DENOMINAZIONE PRODOTTO<br>COME DA ETICHETTA | <b>LONZA COTTA AFFUMICATA</b> |
| CODICE ARTICOLO                             | <b>4610</b>                   |
| CODICE EAN 13                               | <b>2384987</b>                |
| CODICE EAN 128                              | <b>803377608098</b>           |

|             |  |
|-------------|--|
| INGREDIENTI | <b>Carne suina 90% (ORIGINE: UE), acqua, sale iodato. Destrosio, fruttosio. Aromi, aromi naturali. Antiossidante: E301. Conservante: E250. Affumicata a legna.</b> |
|-------------|--|

|                       |  |
|-----------------------|--|
| INGREDIENTI ALLERGENI | <b>Non sono presenti ingredienti allergeni (all. II Reg. CE 1169/11)</b> |
|-----------------------|--|

|  |                   |                          |
|--|-------------------|--------------------------|
| VALORI NUTRIZIONALI MEDI<br>PER 100g DI PRODOTTO | VALORE ENERGETICO | <b>599 KJ / 143 kcal</b> |
|  | GRASSI TOTALI     | <b>7,1 grammi</b>        |
|  | GRASSI SATURI     | <b>2,9 grammi</b>        |
|  | CARBOIDRATI       | <b>0,5 grammi</b>        |
|  | ZUCCHERI          | <b>0,5 grammi</b>        |
|  | PROTEINE          | <b>20 grammi</b>         |
|  | SALE              | <b>2,4 grammi</b>        |

**CI SENTI IL TRENTINO DENTRO**

**Rev.04 del 16/09/21**  
Resp. SGQ: **Grazia Bertè**



VITA COMMERCIALE

**50 giorni dalla data di produzione.**

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

**Da 0° a +4°C**

ISTRUZIONI PER L'USO

CARATTERISTICHE FISICHE E  
ORGANOLETTICHE

**COLORE: rosato.**

**CONSISTENZA: tenera e compatta.**

**ODORE: profumo delicato.**

**SAPORE: gustoso, dovuto alla delicata stufatura, affumicatura e alla cottura al vapore, da gustare scaldato alla griglia o ai ferri.**

CATTERISTICHE  
CHIMICHE E  
FISICHE

**AW: < 0,97 > 0,92**

**PH: > 4,90 < 6,20**

**Salmonella assente in 25 g**

**Listeria m. assente in 25 g**

**E. coli: ≤ 10 ufc/g**

**Staf.a.: ≤ 10 ufc/g**

CARATTERISTICHE TECNICHE

**Lunghezza: 30 cm**

**Tempo di salatura: 10 giorni circa**

**Prodotto confezionato sottovuoto**

PESO UNITARIO

**2,5 kg**

CI SENTI IL TRENTINO DENTRO

Rev.04 del 16/09/21  
Resp. SGQ: **Grazia Bertè**



|             | CARTONE                  | NUMERO<br>DI PEZZI | PESO         | CARTONI PER<br>STRATO | STRATI PER<br>BANCALE |
|-------------|--------------------------|--------------------|--------------|-----------------------|-----------------------|
| CARTONAGGIO | <b>CTM (390x290x165)</b> | <b>4</b>           | <b>10 kg</b> | <b>8</b>              | <b>6</b>              |

SMALTIMENTO PACKAGING

**PELLICOLA: Indifferenziata cod. 07 other**

**Verifica le disposizioni del tuo Comune.**



**SEDE LEGALE E OPERATIVA**

Via dell'Artigianato, 1A - 38061 Ala (TN)  
T. 0464 670587 | F. 0464 674682

**DATI FISCALI**

P. IVA 00135630226  
COD.FISC. SMNCMN42B23A116J

**WEB**

[www.salumisimonini.it](http://www.salumisimonini.it)  
[info@salumisimonini.it](mailto:info@salumisimonini.it)

**SOCIAL**

