

Scheda Tecnica

Luganega

Codice Scheda Tecnica: 03-Rev.00

Prodotto da: SALUMIFICIO PIGNONE

Denominazione Legale Ditta: SALUMIFICIO PIGNONE di Viaggi Alessandra

Sede Legale: Via Levanto 397 Pignone (SP) – P.IVA: 01258880119 / C.F.: VGGLSN59C46E463J

Sede Stabilimento: Via Levanto 397 Pignone (SP) - **Riconoscimento CEE:** CE IT 9-1733/L

Tel. & Fax: 0187887839 – **e-mail:** salumificiopignone@virgilio.it

Categoria di Alimento:

Salume - Prodotto a base di carne macinata e insaccata, non stagionato, da consumarsi previa cottura.

Categoria di appartenenza in relazione al Reg. CE 1333/2008: 08.3.1

Descrizione del Prodotto:

Prodotto di puro suino 100%, ottenuto da macinatura ed insacco di carni selezionate magre di spalla, con aggiunta di parti grasse di pancetta; ai fini dell'insacco sono impiegati esclusivamente budellini naturali di montone.

Caratteristiche Organolettiche:

Consistenza morbida e vellutata, profumo delicato e finemente speziato, gusto elegante, dolce, moderatamente sapido.

Ingredienti:

Carne suino, grasso suino, sale, pepe, spezie, aromi naturali, Destrosio, Fibra vegetale alimentare (pisello, psyllium), regolatori di Acidità: E 262, E 331. Antiossidanti: E300, Conservanti: E 252.

Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo

Prodotto da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno + 75° C. al cuore del prodotto

Non sono individuabili *a priori* categorie di consumatori alle quali debba essere precluso.

Modalità di utilizzo:

Si possono usare per arricchire sughi, spalmate su bruschette, arrostiti, alla brace, con polenta, con legumi in umido, bolliti con patate.

Confezionamento / Imballaggio / Pallettizzazione:

- Disponibile privo di confezione, a file.
- Disponibile in Confezioni sottovuoto da: 1 Kg, 3 Kg.
 - Confezioni da 1 Kg: 20 Conf. imballate in cartoni
 - Confezioni da 3 Kg: 7 Conf. imballate in cartoni
 - Confezioni da 500 g: 16 Conf. imballate in cartoni

Modalità / tempi di conservazione:

Conservare a Temperatura compresa tra 0 °C e + 4 °C.

Da consumarsi entro 30 gg dalla data di confezionamento per il Prodotto confezionato Sottovuoto.

<i>Escherichia coli</i>	< 5 x 10 ² UFC/g
Stafilococchi C+	< 5 x 10 ² UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 1.1 x 10 UFC/g
<i>Salmonella spp</i>	Assente/50 g

Caratteristiche Chimico-Fisiche / Nutrizionali:

valori medi su

100g.

aW	< 0,97
pH	5,10
Proteine	13,50 g/100g
Grassi	27,40 g/100g

Di cui saturi	g. 11.81
Carboidrati	0,87 g/100g
Di cui zuccheri	g ,0,30
Sale .	g. 1.92
	.
Valore Energetico	304 Kcal/100g
	1.258 KJ/100g