

SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO
PASQUINUCCI srl

LARDO STAGIONATO

INGREDIENTI: lardo suino, sale, aromi naturali, spezie, piante aromatiche, destrosio
Antiossidante: E 301 Conservanti: E252, E250

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Tipico taglio anatomico (sottogroppo) salato in conche. La ricetta propria ed una lunga ed adeguata stagionatura ne conferiscono l'inimitabile gusto e la caratteristica di...sciogliersi in bocca!

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Limiti	Riferimenti:	Parametro
- <i>E.coli</i> β -glucur. Posit	<100	interno
-Stafilococchi c.p	<100	interno
- <i>Salmonella</i> spp	Assente/25 gr	Reg.CE 2073/05
- <i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25 gr	Reg.CE 2073/05

CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:

-Lardo salato a tranci s/v : conservare tra 0°C e 4°C

CONSERVAZIONE PRODOTTO DOPO L'APERTURA DELLA CONFEZIONE:

Conservare tra 0 e 4 °C

SHELF-LIFE:

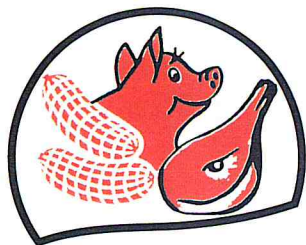
-Lardo salato s/v: 3 mesi dal confezionamento (in condizioni ottimali di conservazione).

STAGIONATURA:

Lardo Salato : 120 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g		
Energia	Kj	3663
	Kcal	891
Grassi totali	g	99
di cui acidi grassi saturi	g	33
Carboidrati	g	0
di cui zuccheri	g	0
Proteine	g	0
Sale	g	5



SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO
PASQUINUCCI srl

DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE

In riferimento all'allegato II, del Reg CE 1169/11 del 25/11/11

ALLERGENE	PRESENZA	ORIGINE	ASSENZA
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte			X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati			X
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO ₂			X
Lupini e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

Revisione del 13/12/16

Responsabile alla Qualità

Pasquinucci Giacomo