

	<p>SCHEDA TECNICA</p> <p><i>Lardo</i></p> <p><i>di suino nero dei Nebrodi</i></p>	<p>suino nero dei nebrodi</p> 
<p>Rev. n. 2 del 01/06/2021</p>		

## **CARATTERISTICHE GENERALI**

**DESCRIZIONE:** Il Lardo di suino nero dei Nebrodi è un taglio di carne di maiale, costituito dal grasso sottocutaneo, che viene prelevato dal collo e dal dorso dello stesso maiale.

**INGREDIENTI:**

- Lardo di suino (provenienza SICILIA)
- Sale,

**PEZZATURA:** peso variabile da 400 g a 2,500 kg

**ALLERGENI:** R.CE 1169/2011 (Prodotto in stabilimento che usa “frutta a guscio”)

ALLERGENI	Nel prodotto		Nello stabilimento	
	Presenza	Assenza	Presenza	Assenza
Cereali contenente glutine e prodotti derivati		X		X
Crostacei e prodotti derivati		X		X
Uova e prodotti derivati		X		X
Pesce e prodotti derivati		X		X
Arachidi e prodotti derivati		X		X
Soia e prodotti derivati		X		X
Latte e prodotti derivati		X		X
<b>Frutta a guscio (PISTACCHIO)</b>		X	<b>X</b>	
Sedano e prodotti derivati		X		X
Senape e prodotti derivati		X		X
Sesamo e prodotti derivati		X		X
Anidride solforosa e Solfiti		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

	SCHEDA TECNICA  <b>Lardo</b>  <i>di suino nero dei Nebrodi</i>	suino nero dei nebrodi  
	Rev. n. 2 del 01/06/2021	

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**  
SECONDO IL DECRETO LEGISLATIVO 16 febbraio n. 77 e s.m. e i.

<i>Valori medi su 100 g</i>		
VALORE ENERGETICO	Kcal kJ	886 3644
PROTEINE	g	0
CARBOIDRATI	g	0
di cui: ZUCCHERI	g	0
GRASSI	g	98,5
di cui: SATURI	g	33,2
SALE	g	2,6

**ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE**  
*effettuate in autocontrollo sul prodotto*

PARAMETRI CHIMICI	METODO DI ANALISI
AW	ISO 21807:2004
PH	ISO 2917:1999
Nitrati	Rapporti Istisan 96/34 pag. 176
Nitriti	Rapporti Istisan 96/34 pag. 176

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	METODO DI ANALISI
Conta Colonia a 30°C	ISO 4833:2003
Listeria monocytogenes	UNI EN ISO 11290-1:2005
Salmonella	UNI EN ISO 6579:2008

Laboratorio di Analisi: ACCREDIA N. 1135

	SCHEDA TECNICA  <b>Lardo</b>  <i>di suino nero dei Nebrodi</i>	suino nero dei nebrodi  
	Rev. n. 2 del 01/06/2021	

## CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto

## SCADENZA

Dalla data di produzione: 300 gg

Dalla data di consegna: minimo 150 gg

## CODICE EAN

<b>CONFEZIONAMENTO</b>	<b>CODICE EAN</b>
SOTTOVUOTO	2 415009 XXXXX C

## IMBALLO

Codice prodotto	Confezionamento	Pezzatura circa	Imballo n. 1 mm 386 x 285 x 120		Imballo n. 2 mm 380 x 380 x 149	
			Pz per crt	Peso crt	Pz per crt	Peso crt
14/D	S/V a metà	Kg 2,500	2	Kg 5,000	4	Kg 10,000
	S/V ¼	Kg 1,250	5	Kg 6,250	10	Kg 12,500
	S/V a tranci	Kg 0,300	15	Kg 4,500	30	Kg 9,000

## PALLETIZZAZIONE

	Imballo N. 1	Imballo N. 2
Tipologia pallet	Eur-Epal	Eur-Epal
Dimensioni pallet	mm 1200 x 800	mm 1200 x 800
N° cartoni per strato	8	6
N° strati per pallet	6	8
<b>Totale cartoni pallet</b>	<b>48</b>	<b>48</b>

C/da Piano Croce, snc - 98060 Sant'Angelo di Brolo (ME)

P.IVA – CF. 03285520833

Tel. 0941/560121 – info@salumificiocaputo.com

 <p>TRADIZIONE DEI NEBRODI SALUMI <i>Caputo</i> DAL 1955</p>	<p>SCHEDA TECNICA</p> <p><i>Lardo</i></p> <p><i>di suino nero dei Nebrodi</i></p>	<p>suino nero dei nebrodi</p> 
<p>Rev. n. 2 del 01/06/2021</p>		