

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SCT 01-CLARDO

CREMA DI LARDO

Codice Articolo	0401 (vasetto da 130g)	EAN code	8029647001111		
Denominazione Legale /Usuale	Crema di lardo				
Denominazione Descrittiva/Commerciale	Crema di lardo				
Descrizione Prodotto	Crema ottenuta mediante fine macinatura di Lardo di Adò, senza aggiunta di altri ingredienti.				
Origine della materia prima	Italia. Suini nati, allevati e macellati in ITALIA				
Caratteristiche Organolettiche	Consistenza morbida, vellutata e non oleosa, con profumo delicato e finemente speziato. Aspetto cremoso, malleabile, di colore bianco, gusto dolce e moderatamente saporito.				
Caratteristiche Merceologiche	Prodotto di consistenza cremosa omogenea, facilmente spalmabile, contenuto in un vasetto trasparente, incolore.				
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	Spalmato su pane e crostini, o utilizzato in cucina come insaporitore per arrostiti, minestre, zuppe, pesce e uova.				
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 successive modifiche. I contaminanti chimici, i residui fitosanitari ed i residui farmacologici sui prodotti sono conformi rispettivamente ai Reg. 2023/915, Reg. 396/2005 e Reg. 470/2009 e successive modifiche.				
Confezione	Disponibile in vasetto in vetro trasparente da 130 g. I prodotti utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto alimentare secondo i Reg.: 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e successive modifiche.				
Imballo	In cartone ondulato:				
	Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet
	20x26,5 cm ³	12 pezzi	8 cartoni	4 strati	32 cartoni
	* Modificabile in base alle richieste del Cliente.				
Palletizzazione	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 in luogo fresco ed aciuuto.	
	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	803 Kcal / 100g 3.302 KJ /100 g
	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 e di Stabilimento: Via Nerino Garbuio snc , comparto 47R , 54038 Montignoso (MS) P.IVA e C.F: 00544200454 Riconoscimento CE: IT J7H46 CE 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	