

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO**

**SCT 01-CTART**

**CREMA DI LARDO AL  
TARTUFO**

<b>Codice Articolo</b>	0401T (vasetto da 130g)	<b>EAN code</b>	8029647001128	
<b>Denominazione Legale /Usuale</b>	Crema di lardo			
<b>Denominazione Descrittiva/Commerciale</b>	Crema di lardo al tartufo			
<b>Descrizione Prodotto</b>	Crema ottenuta mediante fine macinatura di Lardo di Adò con aggiunta di preparato di tartufo estivo.			
<b>Origine della materia prima</b>	Italia. Suini nati, allevati e macellati in ITALIA			
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Consistenza morbida, vellutata e non oleosa, con profumo delicato e finemente speziato. Aspetto cremoso, malleabile, di colore bianco, gusto dolce e moderatamente saporito.			
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>	Prodotto di consistenza cremosa omogenea, facilmente spalmabile, contenuto in un vasetto trasparente, incolore.			
<b>Ingredienti</b>	Lardo di suino, Sale, Preparato di Tartufo estivo (70%, acqua, aroma, sale) (1%), Spezie, Aglio, Piante aromatiche.			
<b>OGM</b>	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.			
<b>Modalità di utilizzo</b>	Spalmato su pane o crostini.			
<b>Destinazione d'uso Limitazioni al consumo</b>	Prodotto da consumare tal quale. Non sono individuabili <i>a priori</i> categorie di consumatori alle quali debba essere precluso.			
<b>Riferimenti normativi</b>	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.			
<b>Confezione</b>	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.			
<b>Imballo</b>	In cartone ondulato:			
	Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati
	20x26,5 cm <sup>3</sup>	12 pezzi	8 cartoni	4 strati
				Cartoni x Pallet
				32 cartoni
	* Modificabile in base alle richieste del Cliente.			

<b>Palletizzazione</b>	Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi.	
<b>Modalità Trasporto Tempi di conservazione</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Trasporto Refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Da consumare preferibilmente entro 180 giorni dalla data di confezionamento.	
<b>Etichettatura</b>	Conforme al Regolamento CE 1169/2011.	
<b>Caratteristiche microbiologiche del prodotto durante il periodo di conservabilità</b>	<i>Listeria monocytogenes</i> : In ciascuna di 5 Aliquote: < 10 <sup>2</sup> UFC / g <i>Salmonella sp.</i> : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g	
<b>Caratteristiche microbiologiche del prodotto in uscita dello stabilimento</b>	<i>Stafilococchi Coagulasi Positivi</i> : In 1 Aliquota: < 10 <sup>2</sup> UFC / g	
<b>Caratteristiche chimico fisiche / Nutrizionali</b>	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
<b>ALLERGENI</b>	<b>PRESENZA DELL'ALLERGENE NEL PRODOTTO</b>	
	<b>SI / NO</b>	
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 L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> , noci pecan [ <i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i> ], 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 SO2	NO	
<b>Prodotto da:</b> La Bottega di Adò s.r.l. <b>Sede Legale e di Stabilimento:</b> Via Nerino Garbuio snc , comparto 47R , 54038 Montignoso (MS) <b>P.IVA e C.F:</b> 00544200454 <b>Riconoscimento CE:</b> IT J7H46 CE <b>Contatti telefonici:</b> (+39) 0585/348315 o 0585/821279 Fax: 0585/821279 <b>Indirizzi e-mail:</b> Segreteria: <a href="mailto:anna@labottegadiado.com">anna@labottegadiado.com</a> , <a href="mailto:gabriele@labottegadiado.com">gabriele@labottegadiado.com</a> Ufficio Qualità: <a href="mailto:ale@labottegadiado.com">ale@labottegadiado.com</a>		<b>Approvazione</b>