

Nome e codice di vendita del prodotto	5409 SPALLONE LARDO ALLE ERBE SV 5410 SPALLONE LARDO SV 5412 SPALLONE LARDO CON TARTUFO SV (a richiesta) 5411 LARDO PANCETTATO														
Composizione	<p>SPALLONE LARDO ALLE ERBE: Lardo di suino, sale, erbe (3%): ginepro, lauro, maggiorana, rosmarino; spezie. Conservante: E252.</p> <p>SPALLONE LARDO: Lardo di suino, sale. Conservante: E252.</p> <p>SPALLONE LARDO CON TARTUFO: Lardo di suino, tartufo pezzi (3%), sale. Conservante: E252.</p> <p>LARDO PANCETTATO: Lardo di suino, sale, destrosio, spezie. Antiossidante: E301, Conservanti: E250 - E252.</p> <p>Origine: Italia.</p> <p>Senza allergeni in base alla direttiva CE 1169/2011 e successive modifiche e Direttiva 2007/68/CE e successive modifiche. Non contiene OGM in base alla Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003.</p>														
Caratteristiche di processo	<p>Utilizzo di spallone di lardo con cotenna di suino. Si effettua la salatura unendo la concia miscelata secondo la tradizionale ricetta del salumificio San Bono. Conservato in frigorifero per 15 giorni, quindi lavato con acqua fredda per togliere l'eccesso di sale. Asciugatura per 50 ore in celle con temperature ed umidità controllate, quindi rifilatura e confezionamento sottovuoto.</p>														
Utilizzo/destinazione	Popolazione generica, vendita in Italia e all'estero.														
Modalità di consumo	Servire tal quale affettato (previa rimozione del confezionamento e della cotenna).														
Caratteristiche organolettiche	<p>Consistenza: compatta Profumo: delicato Sapore: dolce non acido Colore: il magro rosso, il grasso rosa</p>														
Pezzatura	Circa 2 / 2,8 KG.														
Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto (sono da considerarsi validi i valori con tolleranza \pm 10%)	<table><tr><td>VALORE ENERGETICO</td><td>3.333 kj (810 Kcal)</td></tr><tr><td>GRASSI</td><td>89,01</td></tr><tr><td>di cui ACIDI GRASSI SATURI</td><td>39,35</td></tr><tr><td>CARBOIDRATI</td><td><1</td></tr><tr><td>di cui ZUCCHERI</td><td><1</td></tr><tr><td>PROTEINE</td><td>2,14</td></tr><tr><td>SALE</td><td>1,10</td></tr></table>	VALORE ENERGETICO	3.333 kj (810 Kcal)	GRASSI	89,01	di cui ACIDI GRASSI SATURI	39,35	CARBOIDRATI	<1	di cui ZUCCHERI	<1	PROTEINE	2,14	SALE	1,10
VALORE ENERGETICO	3.333 kj (810 Kcal)														
GRASSI	89,01														
di cui ACIDI GRASSI SATURI	39,35														
CARBOIDRATI	<1														
di cui ZUCCHERI	<1														
PROTEINE	2,14														
SALE	1,10														

<p>SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)</p>	<p>STANDARD PRODOTTO FINITO</p> <p>L A R D O</p>	<p>SPF 39 Pag. 2/2 Rev. 4 del 20/12/2021</p>
--	--	--

<p>Caratteristiche microbiologiche (Reg. CE 2072/2005 - 1441/2007)</p>	<p>Salmonella spp. assente in 25 gr. Listeria monocytogenes assente in 25 gr. se Aw > 0,92 Listeria monocytogenes presente max 100 u.f.c. / gr. se Aw ≤ 0,92 Enterobacteriaceae max 10 u.f.c./gr., spore di clostridi max 10 u.f.c./gr. Stafilococchi coagulasi positivi max 100 u.f.c./gr.</p>
<p>Caratteristiche fisiche</p>	<p>Assenza di corpi estranei (vetro, plastica, metalli, sassi, legno ecc.)</p>
<p>Modalità di conservazione dopo la vendita</p>	<p>conservare ad una temperatura massima di +6° C.</p>
<p>Shelf life</p>	<p>massimo 6 mesi se conservato ad una temperatura max di +6° C</p>
<p>Imballaggio</p>	<p><u>Prodotto sottovuoto</u>: utilizzo sacchetti in poliamide o cryovac Il prodotto viene imballato in cartoni contenenti 4 pezzi Tutti i prodotti utilizzati sono idonei per il contatto con alimenti.</p>
<p>Etichettatura</p>	<p>Per <u>prodotto confezionato sottovuoto</u> in etichetta vengono riportati i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione aziendale - bollo CE - denominazione prodotto - ingredienti - temperature di conservazione max di +6° C - lotto - data entro cui consumarsi preferibilmente - peso (Se venduto a peso) - codice EAN 2573189 (per spallone lardo) 2381004 (per lardo pancettato)
<p>Metodi di distribuzione</p>	<p>Trasporto con automezzi refrigerati Per prodotto sottovuoto temperatura max +6° C</p>