

Scheda Tecnica

Luganega

Prodotto a base di carne suina

Prodotto da: SALUMIFICIO PIGNONE

Denominazione Legale Ditta: SALUMIFICIO PIGNONE di Viaggi Alessandra

Sede Legale: Via Levanto 397 Pignone (SP) – P.IVA: 01258880119 / C.F.: VGGLSN59C46E463J

Sede Stabilimento: Via Levanto 397 Pignone (SP) - **Riconoscimento CEE:** CE IT 9-1733/L

Tel. & Fax: 0187887839 – **e-mail:** fuviagg@tin.it

Descrizione del Prodotto:

Prodotto di puro suino (da Suino Italiano garantito circuito d.o.p.), ottenuto da macinatura ed insacco di carni selezionate magre di spalla, con aggiunta di parti grasse di pancetta; ai fini dell'insacco sono impiegati esclusivamente budellini naturali di montone.

Caratteristiche Organolettiche:

Consistenza morbida e vellutata, profumo delicato e finemente speziato, gusto elegante, dolce, moderatamente sapido.

Ingredienti:

Carne suino, grasso suino, sale, pepe, spezie, aromi naturali, Destrosio, Fibra vegetale alimentare, Correttori di Acidità: E 262, E 331, Antiossidanti: E300, Conservanti: E 252.

Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo

Prodotto da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno + 75° C. al cuore del prodotto

Non sono individuabili *a priori* categorie di consumatori alle quali debba essere precluso.

Modalità di utilizzo:

Si possono usare per arricchire sughi, spalmate su bruschette, arrostiti, alla brace, con polenta, con legumi in umido, bolliti con patate.

Confezionamento / Imballaggio / Pallettizzazione:

- Disponibile privo di confezione, a file.
- Disponibile in Confezioni sottovuoto da: 1 Kg, 3 Kg.
 - Confezioni da 1 Kg: 20 Conf. imballate in cartoni
 - Confezioni da 3 Kg: 7 Conf. imballate in cartoni
- Disponibile in Confezioni ATM da g. 500 circa
 - Confezioni da 500 g: 16 Conf. imballate in cartoni

Modalità / tempi di conservazione:

Conservare a Temperatura compresa tra 0 °C e + 4 °C.

Da consumarsi entro 30 gg dalla data di confezionamento per il Prodotto confezionato Sottovuoto, ed entro 9 gg dalla data di confezionamento per il Prodotto confezionato in ATM.

Caratteristiche Microbiologiche:

<i>Escherichia coli</i>	< 5 x 10 ² UFC/g
Stafilococchi C+	< 5 x 10 ² UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 1.1 x 10 ¹⁰ UFC/g
<i>Salmonella spp</i>	Assente/50 g

Caratteristiche Chimico-Fisiche / Nutrizionali:

aW	< 0,97
pH	5,10
Proteine	15,40 g/100g
Grassi	26,70 g/100g
Carboidrati	0,60 g/100g
Valore Energetico	304 Kcal/100g
	1.273 KJ/100g