



FILETTO STAGIONATO



I SALUMI DELLA TRADIZIONE

1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

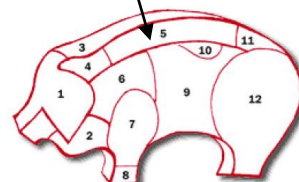


Il "Filetto Stagionato" o Lonza Stagionata o "Lonzino" o "Lombo" è un tipico salume italiano (detto anche Bresaola di suino) fatto con filetto e controfiletto di suino.

E' uno dei tagli del suino a più ridotto contenuto di grasso

E' frequentemente consumato come antipasto affettato a fette sottili o spruzzato con un goccio di olio e succo di limone ed accompagnato con rucola e scaglie di grana.

TAGLIO ANATOMICO n. 5: lombo



2. INGREDIENTI

Carne di suino, sale, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio (E301), conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrato di potassio E252

2a. MATERIA PRIMA

Carne fresca di suini nati, allevati e macellati in Italia
Origine: ITALIA

3. PROCESSO PRODUTTIVO

Il lombo, viene massaggiato a secco con la miscela di salagione (sale marino, additivi, erbe e spezie) e riposto su carrelli orizzontali. La carne resta in cella per un periodo di 13-15 giorni a temperatura compresa fra 0-4°C, quindi viene spazzolata per togliere il sale residuo ed insaccata in budello artificiale e messa in rete. Il prodotto viene quindi posto ad asciugare per 6 giorni ad una temperatura di 17-19 °C e quindi avviato a stagionatura per almeno 60 giorni.

4. CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosato con possibili leggere striature di grasso
Profumo delicato, con profumi di spezie
Sapore dolce e delicatamente speziato, tipico
Consistenza morbida e fondente

5. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100g di prodotto)

Energia: 746 kJ/177 kcal.
Grassi: 5g (di cui acidi grassi saturi: 2,1g), Carboidrati: 1,0g (di cui Zuccheri: 0,5 g), Proteine: 32g, Salt: 5,0g

6. PARAMETRI MICROBIOLOGICI e CHIMICI

In accordo al Reg. 2073/2005 CE:
Salmonella in 25g - assente
Listeria monocitogenes in 25g - <100 (fine shelf life)

PRONTO AL CONSUMO

pH: 5,7 – 5,9 aw: 0,92

7. CONSERVAZIONE

Confezionato	sfuso	sottovuoto
Termine minimo di conservazione	prodotto soggetto a calo peso	105 giorni
Conservazione ottimale	60gg	-
Temperatura di conservazione	14° / 16° C	0 – 4°C
Dopo apertura	conservare in frigorifero, protetto da pellicola	
Consigli di utilizzo	-	-

8. ALLERGENI (ALLEGATO II – Reg. 1169/11 CE)

Cereali contenenti glutine e derivati,	assenti	Frutta a guscio e derivati	assenti
Crostacei e prodotti a base di crostacei	assenti	Sedano e prodotti a base di sedano	assenti
Uova e prodotti a base di uova	assenti	Senape e prodotti a base di senape	assenti
Pesce e prodotti a base di pesce	assenti	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	assenti
Arachidi e prodotti a base di arachidi	assenti	Molluschi e prodotti a base di molluschi.	assenti
Soia e prodotti a base di soia	assenti	Lupini e prodotti a base di lupini.	assenti
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	assenti	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l	assenti

Esiste la possibilità di cross-contamination durante il processo produttivo? NO

9. INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice prodotto	F654	F655	F938		
Descrizione	Filetto stagionato intero	Filetto stagionato intero pelato sv	Filetto stagionato metà sv		
Codice EAN	237938	237938	237938		
Codice EAN cartone	98001431000107	98001431000107	98001431000114		
Imballo	Involucro naturale da rimuovere	Involucro naturale da rimuovere sacco PA/PE			
Peso Unitario	3,5 kg (medio)	3,5 kg (medio)	1,8 kg (medio)		
Pezzi /cartone	8	8	10		
Cartoni/Strato	4	4	4		
Strati/Pallet	5	5	5		
Dimensioni cartone	500x340x310	500x340x310	500x340x310		

REQUISITI GENERALI: Il prodotto è conforme alle leggi europee; le carni utilizzate provengono da animali sani e correttamente macellati e vengono lavorate come previsto dalle normative comunitarie. Il prodotto è esente da corpi estranei di qualsiasi natura ed entità; non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM. Residui chimici rientrano nei limiti di legge. Gli imballaggi che vengono a contatto con il prodotto sono conformi alle vigenti normative in materia di MOCA e dal punto di vista ambientale "non sono ancora riciclabili" ma differenziabili.