

SCHEDA TECNICA LUMACHE AL NATURALE GR 850 SGOCCIOLATO GR 450 – CALIBRO 4/9	Emesso il 06/03/2021	Pag. 1
	REV 02 del 25/11/2021	Cod. articolo LATTALUCORUM4/9

Denominazione di vendita	LUMACHE AL NATURALE GR 850 SGOCCIOLATO GR 450 – CALIBRO 4/9		N 4 porzioni																																		
Codice prodotto	6776																																				
Denominazione commerciale	LUMACHE AL NATURALE GR 850 SGOCCIOLATO GR 450 – CALIBRO 4/9																																				
Marchio	Lumacheria Italiana																																				
Origine	UE/EXTRA UE																																				
Prodotto sterilizzato ☒ - prodotto pastorizzato ☐ - confezionato in ATP ☐ - surgelato ☐																																					
Prodotto congelato ☐																																					
		1.INGREDIENTI: Lumaca (mollusco) <i>Helix sgusciata</i> (52,9%), acqua, sale. 2. CARATTERISTICA DEL PRODOTTO: <u>lumache sgusciate al naturale</u> conservate in un liquido di governo composto da acqua e sale. Prodotto precotto da consumarsi previa cottura. Nonostante gli accurati controlli consigliamo di prestare attenzione alla possibile presenza occasionale di gusci e/o loro frammenti 3. MODALITA' DI CONSERVAZIONE : Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura tenere in frigorifero a +2/+4°C e consumare entro 2 giorni. 4.MODALITA' DI PREPARAZIONE: Scolare le lumache, asciugarle e prepararle secondo la ricetta preferita portando il prodotto ad ebollizione per almeno 3 minuti e servire caldo. 5. TERMINE DI CONSERVAZIONE (TMC: da consumarsi preferibilmente entro il: vedi coperchio) Vita totale del prodotto: 48 mesi. Shelf life minima residua dei prodotti al momento della consegna: 36 mesi																																			
6. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>329 kJ – 78 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>2,0 g</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,36 g</td> </tr> </tbody> </table> ALLERGENI: Contiene allergeni: Molluschi e prodotti a base di molluschi		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		Valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato		Energia	329 kJ – 78 kcal	Grassi	2,0 g	di cui acidi grassi saturi	0 g	Carboidrati	0 g	di cui zuccheri	0 g	Fibre	0 g	Proteine	15 g	Sale	0,36 g	8. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrizione</th> <th>Norma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Anaerobi solfito riduttori UFC/g</i></td> <td>< 10</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli UFC/g</i></td> <td>< 10</td> </tr> <tr> <td>Stafilococco coagulasi positivi UFC/g</td> <td>< 10</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes in 25 g</i></td> <td>Assente</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella in 25 g</i></td> <td>Assente</td> </tr> <tr> <td><i>Anaerobi solfito riduttori dopo 14g a 37°C UFC/g</i></td> <td><10</td> </tr> </tbody> </table> 9. TIPO DI CONFEZIONE UNITA' DI VENDITA: Latta (foto) 10. DIMENSIONE UNITA' DI VENDITA: diam. cm 10 - altezza cm 11,7		Descrizione	Norma	<i>Anaerobi solfito riduttori UFC/g</i>	< 10	<i>Escherichia coli UFC/g</i>	< 10	Stafilococco coagulasi positivi UFC/g	< 10	<i>Listeria monocytogenes in 25 g</i>	Assente	<i>Salmonella in 25 g</i>	Assente	<i>Anaerobi solfito riduttori dopo 14g a 37°C UFC/g</i>	<10
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI																																					
Valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato																																					
Energia	329 kJ – 78 kcal																																				
Grassi	2,0 g																																				
di cui acidi grassi saturi	0 g																																				
Carboidrati	0 g																																				
di cui zuccheri	0 g																																				
Fibre	0 g																																				
Proteine	15 g																																				
Sale	0,36 g																																				
Descrizione	Norma																																				
<i>Anaerobi solfito riduttori UFC/g</i>	< 10																																				
<i>Escherichia coli UFC/g</i>	< 10																																				
Stafilococco coagulasi positivi UFC/g	< 10																																				
<i>Listeria monocytogenes in 25 g</i>	Assente																																				
<i>Salmonella in 25 g</i>	Assente																																				
<i>Anaerobi solfito riduttori dopo 14g a 37°C UFC/g</i>	<10																																				

SCHEDA TECNICA LUMACHE AL NATURALE GR 850 SGOCCIOLATO GR 450 – CALIBRO 4/9	Emesso il 06/03/2021	Pag. 2
	REV 02 del 25/11/2021	Cod. articolo LATTALUCORUM4/9

11. PESO UNITA' DI VENDITA Peso netto per confezione : 850g ; peso sgocciolato 450g Peso lordo confezione:940 g	12. TIPO IMBALLO Cartone  13. DIMENSIONE IMBALLO larghezza cm 41,0 x profondità cm 31,0 x altezza cm 14,0
---	--

14. Indicazioni di smaltimento contenitore: Per decreto Legislativo n 116 del 03/09/2020

Lumacheria Italiana per l'ambiente			
SIMBOLO		COS'E'	DOVE VA
	FE 40	BARATTOLO E COPERCHIO:METALLO	RACCOLTA METALLO*
* Verifica le disposizioni del Comune per lo smaltimento dei rifiuti			

15. PALLETTIZZAZIONE	
CODICE EAN	8050534076776
EAN CARTONE	8050534076783
Peso confezione	850 g
Confezioni per collo	12
Colli per strato	6
Strati per pedana	8
Colli per pedana	48
Confezioni per pedana	576

15.DATI LOGISTICI
Dimensioni massime del pallet carico: larghezza pedana : cm 80; lunghezza pedana: cm 120; altezza pedana: cm 140.

SCHEDA TECNICA LUMACHE AL NATURALE GR 850 SGOCCIOLATO GR 450 – CALIBRO 4/9	Emesso il 06/03/2021	Pag. 3
	REV 02 del 25/11/2021	Cod. articolo LATTALUCORUM4/9

DICHIARAZIONE OGM

Nello stabilimento non si utilizzano ingredienti derivanti da OGM

DICHIARAZIONE HACCP

L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.

VALORI NUTRIZIONALI: *Ottenuti conformemente al "regolamento CEE/UE 25 ottobre 2011, n 1169" art 31 comma 4 lettere c e d*