



SALUMIFICIO
GIANCARLO MACCHI s.r.l.
A SOCIO UNICO

Via Monte Bianco nr. 55 - 21017 SAMARATE (VA)
Tel. 0331/220249
R.E.A. VA N. 260609- REG. IMPR. VA N. 1999/187
COD.FISC. e P.IVA: 02476080128
E-mail: info@salumificiomacchi.it
Sito: www.salumificiomacchi.it

ITALIA
9- 1436L
CE



REVISIONE N. 7 11/09/23

PRODOTTO : LARDO ALPINO	
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLA MATERIA PRIMA	
Carne di suino 100% ITALIANA.	
DESCRIZIONE TECNICA DEL PROCESSO DI LAVORAZIONE	
Lardo di schiena di suino, dopo accurata selezione, viene salato e insaporito con aromi naturali e spezie, lasciato in appositi contenitori depositati in locali refrigerati a sostare per un periodo di 40 gg. Dopo tale periodo si procede al confezionamento.	
INGREDIENTI	
Carne di suino 100% Italiana, sale, aromi naturali. Antiossidanti E316 Conservanti E252	
ALLERGENI	
CARATTERISTICHE FISICHE	
Consistenza del prodotto finito	Compatto e Morbido
Pezzatura unitaria	Buste da Kg 1,000 e Kg 2,500
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	
Colore	Bianco con striature rosa
Aroma	Delicato
Gusto	Dolce
CARATTERISTICHE IMBALLO	
Confezione protetta imballo	Sottovuoto
Tipo imballo	Buste
LOTTO	
Attribuzione numerica	Giorno mese e numero progressivo di lavorazione
TEMPERATURE	
Temperatura di stoccaggio	Prodotto conservato temperatura tra 0° e + 4°C°
Temperatura trasporto	0° + 4 ° C mezzi refrigerati
Scadenza - TMC	90gg.
VALORI Nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto	
Energia	902 Kcal 3774 Kj
Grassi	100,00 g
Di cui grassi saturi	39,20 g
monounsaturi	45,10 g
polinsaturi	11,20 g
Colesterolo	95,00 g
CONFEZIONATO ED ETICHETTATO DA:	
SALUMIFICIO G. MACCHI SRL Via Monte Bianco, 55 – SAMARATE VA ITALIA 9-1436L CE	
RIFERIMENTI NORMATIVI	
L' azienda adotta il programma di autocontrollo della produzione basato sul sistema HACCP in conformità del Regolamento CE n. 852/2004 e Regolamento CE n. 853/2004 Applicando il sistema di tracciabilità sui prodotti in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 178/2002 CE e verifiche da parte delle Autorità Sanitarie come da Regolamento CE n. 882/2004 Regolamento n. 1169/2011 UE relativo alla informazione sugli alimenti ai consumatori Regolamento CE n. 1760/2000 che istituisce un sistema di identificazione e registrazione di carni bovine e prodotti a base di carni bovine relativo all'etichettatura Regolamento n. 1337/2013 per quanto riguarda il paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche refrigerate e congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili Decreto 06 agosto 2020 disposizioni per l'indicazione obbligatoria del luogo di provenienza nell'etichetta delle carni suine trasformate.	

ALLERGENI In base alla Direttiva 2003/89/CE e successive modifiche:

ALLERGENI	SI'	NO	CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X	
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Junglas regia</i>), noci di agaciù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K.Koch), noci del brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi come SO ₂	X		
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

GLUTINE Il prodotto non contiene glutine e non è fonte di glutine