Revisione 14/11/2022

IT
9 - 1214 / L
CE

Scheda tecnica

Lardo Pancettato

Prodotto a marchio:	Salumificio Bonalumi
Descrizione prodotto:	Prodotto ottenuto dal pannicolo adiposo della parte ventrale della mezzena suina (pancetta), sottoposto a scotennatura, spuntato e squadrato, aromatizzato e salato, legato e sottoposto a stagionatura.
Codice prodotto:	0728
Provenienza:	Origine Italia
Allergeni ed intolleranze:	Vedi tabella allegata.
Ingredienti:	Pancetta di suino, Sale, destrosio, Aromi, Spezie, Antiossidante: E301, Conservanti: E252, E250
Pezzatura:	Da kg. 3,500 circa
Unità di vendita:	Vendita a peso
Tipo di confezionamento:	Confezionamento sottovuoto
Modalità di conservazione:	In cella a temperatura da 0° a 4°C
Modalità di trasporto:	Automezzi refrigerati
Istruzioni d'uso:	Eliminare l'involucro esterno
Tempo di conservazione:	**90** giorni – vedi etichetta

Caratteristiche organolettiche

Aspetto esterno:	Il prodotto deve risultare compatto e morbido al taglio. La superficie di sezione deve essere omogenea, compatta, di consistenza soda. Il grasso non deve essere ingiallito e rancido
Sapore:	Dolce e delicato, aroma fragrante e caratteristico
Profumo:	Gradevole e caratteristico

BONALUMI
SALUMI DAL 1948

IT
9 - 1214 / L
CE

LIMITI MICROBIOLOGICI

Parametro	Limite	Riferimento bibliografico o normativo
Escherichia coli	< 100 UFC/g	WQA (2011) AFSSA (2007) ANZFA (2001) Gilbert et al. (2000) Gelosa L. (1998) Rondinini G. (1997) Linee Guida Regione Piemonte (2013)
Staphylococcus aureus	< 10^4 UFC/g	WQA (2011) AFSSA (2007) ANZFA (2001) Linee Guida Regione Piemonte (2013)
Anaerobi solfito riduttori	< 1000 UFC/g	Gelosa L. (1998) Rondinini G. (1997) Linee guida Regione Piemonte (2013)
Salmonella	Assente su 25g	Regolamento CE 2073/2005
Listeria monocytogenes	Assente su 25g	Regolamento CE 2073/2005

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100g di prodotto	
LARDO PANCETTATO	
Energia	*3353 kj / 815 kcal*
Grassi	*89,10 g*
di cui acidi grassi saturi	*35,38 g*
Carboidrati	*0,8 g*
di cui zuccheri	*<0,5 g*
Proteine	*2,5 g*
Sale	*1,31 g*

BONALUMI
SALUMI DAL 1948

IT
9 - 1214 / L
CE

Allergeni	Contiene (SI/NO)	Commenti
Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	
Uova e prodotti a base di uova	No	
Pesce e prodotti a base di pesce	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	
Soia e prodotti a base di soia	No	
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	No	
Frutta a guscio (mandorle (abygdalus communis L.) nocciole (Corytus avellana) noci comuni (Juglens regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale) noci pecan (Carya illinoiesis [Wangenh] K.Koch), noci del brasile (Bartlolletia excelsa) pistacchi (Pistacchia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia)) e prodotti derivati	No	
Sedano e prodotti a base di sedano	No	
Senape e prodotti a base di senape	No	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO_2	No	
Lupino e prodotti a base di lupino	No	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	
N.B. Tutte le possibili precauzioni sono state messe in atto per prevenire il rischio di contaminazioni accidentali da materie prime utilizzate e/o da processi produttivi.		

SALUMIFICIO BONALUMI srl
STABILIMENTO: Via del Chioso 4 - 24030 Mozzo (Bg) - ITALY
SEDE LEGALE: Viale Oriano 10 - 24047 Treviglio (Bg) - ITALY
T +39 035 461626
F +39 035 462359
info@bonalumi.it
P.IVA 04158400160
www.bonalumi.it