



Salumificio
NERINO MEZZALUNA snc
 di Marco e Paola Mezzaluna
 C.da S. Girolamo, 3 63900 FERMO
 e-mail: info@salumificiomezzaluna.it
 Tel./ Fax **0734/ 629128**
 Stabilimento



IT
 2189 M
 CE

Denominazione del prodotto		DOPPIO GUSTO LONZINO CON COTENNA sottovuoto			
Descrizione del Prodotto	Il prodotto nasce dalla sapiente intuizione di poter stagionare per un lungo periodo il lombo di suino fresco accuratamente selezionato e rifilato sfruttando le pregiate caratteristiche del lardo di schiena del suino pesante italiano, per conservare integra la qualità del prodotto stagionato. Peso medio Kg 2,000 / 3,000 .				
Ingredienti	Carne di suino, sale, spezie, aromi.				
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura da 0C° a 4C°, non forare la confezione				
Modalità di consumazione	Pronto all'uso				
Destinazione d'uso	Nessuna limitazione				
Consumarsi preferibilmente entro	120 giorni dalla data di confezionamento.				
Consumarsi entro	/////				
Confezionamento	Confezionato sottovuoto				
Trasporto	Mezzi refrigerati propri autorizzati in conformita' a quanto previsto dal D.vo 852/04 - 853/04 o tramite trasportatori qualificati i quali garantiscono un servizio conforme a quanto richiesto dalla normativa vigente.				
Codici	Codice interno : LONS002				
Riferimenti Normativi	Il Salumificio Mezzaluna Nerino snc opera in conformita' a tutte le normative vigenti relative alla produzione e vendita di prodotti a base di carne. Su tutta la produzione sono applicate le procedure di autocontrollo secondo quanto previsto del D.vo 852/04 - 853/04 .				
Caratteristiche Organolettiche	Colore :	roseo vellutato	Odore:	profumo intenso ed armonioso, tipico del prodotto	
	Sapore:	tipico del prodotto	Consistenza:	morbido alla masticazione	
Emissione	Marzo 2017				
Principali Caratteristiche Chimiche e Nutrizionali	Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto tal quale				
	Valore energetico		1694 KJ		
			408 Kcal		
	Grassi		31,3 g		
	di cui acidi grassi saturi		13,0 g		
	Carboidrati		0,3 g		
	di cui zuccheri		0,1 g		
	Proteine		31,2 g		
Sale		5,87 g			
Allergeni Alimentari (Reg. UE 1169/2011 All. II)			Presenza	Tipo	Dove
Cereali contenenti glutine 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 (compreso il lattosio)			NO	/	/
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati			NO	/	/
Sedano e prodotti a base di sedano			NO	/	/
Senape e prodotti a base di senape			NO	/	/
Seni di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			NO	/	/
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2			NO	/	/
Lupino e prodotti a base di lupino			NO	/	/
Molluschi e prodotti a base di molluschi			NO	/	/
Approvazione	Il Salumificio Nerino Mezzaluna snc, può emettere, ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. È importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione.				



Questo documento è di proprietà di Salumificio Nerino Mezzaluna snc e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza autorizzazione scritta di Salumificio Nerino Mezzaluna snc. I dati sopra riportati sono valori tipici di produzione e non costituiscono specifica.