



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

Stabilimento

IT  
 2189 M  
 CE



Denominazione del prodotto		<b>LONZINO IMPERIALE sottovuoto</b>			
Descrizione del Prodotto	Il lombo di suino fresco accuratamente selezionato, disossato e rifilato viene posto in appositi contenitori, con aggiunta di sale, vino ed erbe aromatiche pregiate e lasciato macerare per un lasso di tempo tale da conferire al prodotto finale dolcezza fragranza e soavità al palato. Peso medio Kg. 1,500 - 2,000				
Ingredienti	Carne di suino, sale, vino, destrosio, saccarosio, spezie, aromi, antiossidante E301, conservanti E250, E252 .				
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				
Consumare entro	90 giorni dalla data di confezionamento.				
Confezionamento	Confezionato sottovuoto				
Trasporto	Mezzi refrigerati propri autorizzati in conformita' a quanto previsto dal Reg 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 Reg 852/04 - 853/04 .				
Caratteristiche Organolettiche	<b>Colore :</b>	roseo vellutato alla fetta	<b>Odore:</b>	profumo intenso ed armonioso, tipico del prodotto	
	<b>Sapore:</b>	dolce leggermente speziato		<b>Consistenza:</b> morbida alla masticazione	
Emissione	Marzo 2017	Revisione	Marzo 2022		
Principali Caratteristiche Chimiche e Nutrizionali	Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto tal quale				
	Valore energetico		571 KJ		
			136 Kcal		
	Grassi		4,4 g		
	di cui acidi grassi saturi		1,9 g		
	Carboidrati		1,3 g		
	di cui zuccheri		1,2 g		
	Proteine		22,7 g		
Sale		2,35 g			
<b>Allergeni Alimentari ( Reg. UE 1169/2011 All. II )</b>			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	/	/
Senmi 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	/	/

Informazioni origine materia prima	Il prodotto a base di carne suina, così come indicato nell'etichetta e nei relativi documenti di trasporto/ fatture è stato ottenuto da carni di suini che sono nati, allevati e macellati in Italia così come in Italia è avvenuta la lavorazione per l'ottenimento del prodotto finito (Decreto 06/08/2020).
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.	