



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		LONZA STAGIONATA				
Descrizione del Prodotto	Prodotto selezionando accuratamente il lombo di maiale fresco, e con sapiente disossatura e rifilatura per conservare integra la qualità del prodotto stagionato, insaccato manualmente in budello naturale. Peso medio Kg 1,800 / 2,200					
Ingredienti	Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, vino, aromi, spezie, antiossidante E301 conservante E250, E252.					
Modalità di conservazione	Conservare in ambiente fresco e asciutto.		<i>Prodotto :</i> senza polifosfati ✓ senza glutine ✓ senza lattosio ✓			
Modalità di consumazione	Pronto all'uso					
Destinazione d'uso	Nessuna limitazione					
Consumarsi preferibilmente entro	12 mesi dalla data di produzione.					
Consumarsi entro	////					
Confezionamento	Sfuso, protetto in carta alimentare o cartone					
Trasporto	Mezzi refrigerati propri autorizzati in conformità 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 : LONS001					
Riferimenti Normativi	Il Salumificio Mezzaluna Nerino snc opera in conformità 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	Colore :	roseo vellutato alla fetta	Odore:	profumo intenso ed armonioso, tipico del prodotto		
	Sapore:	tipico del prodotto	Consistenza:	morbido alla masticazione		
Emissione	Marzo 2017	Revisione	Dicembre 2020			
Principali Caratteristiche Chimiche e Nutrizionali	Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto tal quale					
	Valore energetico	1835 KJ				
		443 Kcal				
	Grassi	38,3 g				
	di cui acidi grassi saturi	17,5 g				
	Carboidrati	1,4 g				
	di cui zuccheri	0,5 g				
	Proteine	23,2 g				
Sale	4,6 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	/	/
Semi 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.	