

Salumificio NERINO MEZZALUNA snc

di Marco e Paola Mezzaluna

C.da S. Girolamo , 3 63900 FERMO

Tel./ Fax **0734/ 629128**

e-mail: info@salumificiomezzaluna.it



Bollo sanitario CE dello stabilimento **IT 2189/M - C.E.**

Denominazione del prodotto		CIAUSCOLO " IGP "			
Descrizione del Prodotto	Ciauscolo di puro suino insaccato in budello naturale con particolare caratteristica di spalmabilità e aromatizzazione. Peso medio Kg. 0,600 / 0,800				
Ingredienti	Carne di suino, grasso di suino, sale, destrosio, saccarosio, aglio pestato, pepe nero macinato, vino, antiossidante E300, conservante E252.				
Modalità di Conservazione	Conservare in ambiente fresco e asciutto.				
Modalità di Consumazione	Pronto all'uso				
Destinazione d'uso	Nessuna limitazione				
Consumarsi preferibilmente entro	150 giorni dalla data di produzione.				
Confezionamento	Sfuso, protetto in carta alimentare o cartone				
Trasporto	Mezzi refrigerati propri autorizzati in conformità 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 : CIAU001				
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 D.vo 852/04 - 853/04 .				
Caratteristiche Organolettiche	Colore: roseo chiaro della fetta; Odore: profumo intenso ed armonioso, tipico del prodotto Sapore: tipico del prodotto; Consistenza: morbida alla masticazione				
Emissione	Marzo 2017				
Principali Caratteristiche Chimiche e Nutrizionali	Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto tal quale				
	Valore energetico		1731 KJ		
			419 Kcal		
	Grassi		38,8 g		
	di cui saturi		13,95 g		
	Carboidrati		1,2 g		
	di cui zuccheri		0,1 g		
	Proteine		16,2 g		
Sale		3,33 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	/	/
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.					