


	Centro carne s.r.l. Via C. Colombo,1-64027 Sant'Omero (TE) Tel 0861/88.77.77 Fax 0861/88.76.14	
		Rev.00 del 29/04/2020

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Denominazione prodotto	LONZA STAGIONATA TRANCI NERO D'ABRUZZO SV
Descrizione prodotto	Prodotto salato e stagionato a temperatura e umidità controllata ottenuto dalla lavorazione del collo di suino fresco nero d'abruzzo accuratamente scelto. La produzione prevede la selezione accurata dei colli di maiale ricavati dalla zona cervicale del quarto anteriore della mezzena di suino la cui base muscolare è caratterizzata dai muscoli compresi nella doccia formata dalle apofisi spinose, corpi vertebrali e apofisi trasverse. I colli di suino freschi vengono mondati, disossati e rifilati, da qui si ricava la cosiddetta "coppa". Successivamente il prodotto viene salato, speziato, lasciato a riposo e massaggiato per far penetrare uniformemente sale aromi e spezie. Il prodotto si presenta in forma cilindrica. Al taglio le sue caratteristiche venature di grasso lo rendono particolarmente saporito.
Codice Articolo	51419
Tipologia di prodotto	Prodotto a base di carne di suino di nero d'abruzzo salata e stagionata
Formato	≅ 0,9- 1,1 kg
Budello	Budello naturale edibile legato a mano
Ingredienti	Carne di suino (95%), sale, aromi, spezie, destrosio, conservanti: E250, E252, antiossidanti: E301.
Produttore	Centro Carne Srl, Via Cristoforo Colombo, 1-64027 Sant' Omero (TE)
Stabilimento di produzione	BOLLO CE: IT 2927 S CE
Stabilimento di confezionamento	BOLLO CE: IT 2927 S CE
Modalità di conservazione:	In frigorifero tra 0 °C e +4°C

	<p align="center">Centro carne s.r.l. Via C. Colombo,1-64027 Sant'Omero (TE) Tel 0861/88.77.77 Fax 0861/88.76.14</p>	
		Rev.00 del 29/04/2020

Stagionatura minima	63 giorni
Allergeni (anche quelli che derivano da contaminazione crociata):	Allergeni assenti VEDI TABELLA
Vita totale del prodotto sottovuoto	180 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	La superficie di taglio si presenta di colore rosso scuro omogeneo con caratteristiche infiltrazioni di grasso bianco.
Odore	Aromatico, speziato, caratteristico del prodotto.
Consistenza	Dura ed elastica, caratteristica del prodotto.



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Limite
Salmonella spp	Assente in 25 g
Listeria m. quantitativa 100 ufc/g	Assente in 100 ufc/g
E.coli	≤ 100 ufc/g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	1282 kJ/ 307kcal
Grassi (g)	20
Di cui acidi grassi saturi (g)	7.89
Carboidrati (g)	0,45
Di cui zuccheri (g)	0,3
Proteine (g)	36
Sale (g)	2,47

	<p style="text-align: center;">Centro carne s.r.l. Via C. Colombo,1-64027 Sant'Omero (TE) Tel 0861/88.77.77 Fax 0861/88.76.14</p>	
		<p>Rev.00 del 29/04/2020</p>

CONFEZIONAMENTO

Confezionamento:	Prodotto commercializzato sfuso.
Imballo primario:	Sacchetto termoretraibile per alimenti. Materiale destinato al contatto con alimenti conforme Spago per lonza. Materiale conforme al Regolamento 1935/2004 e al Regolamento 10/2011.
Imballo secondario	Cartone per alimenti o cassetta in plastica
Etichettatura:	In conformità alla normativa vigente ed applicabile in CE.
Trasporto e Consegna	Automezzi aziendali idonei, regolarmente certificati ATP e preventivamente autorizzati dall'autorità sanitaria competente.
Modalità d'uso	Pronto per il consumo. Affettatura previa rimozione del budello.



Centro carne s.r.l.
Via C. Colombo,1-64027 Sant'Omero (TE)
Tel 0861/88.77.77 Fax 0861/88.76.14



Rev.00 del 29/04/2020

Dichiarazione allergeni		
All. II Reg. UE 1169/2011		
Allergene	Presenza nel prodotto	Possibile contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e Prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e Prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO