

SCHEDA TECNICA: LONZINO

CARATTERISTICHE GENERALI

Nome	Lonzino intero e/o porzionato
Descrizione Prodotto	<p>Prodotto ottenuto dalla lonza del maiale refilata, tagliata in 2 per la lunghezza.</p> <p>Di forma cilindrica, insaccato in budello naturale di bovino e legato con spago e rete elastica.</p> <p>Venduto intero o porzionato.</p> <p>Il lonzino porzionato si presenta sottovuoto con etichetta.</p>
Ingredienti	<p>Carne di suino, sale, spezie.</p> <p>Non contiene allergeni e OGM</p>
Peso	1.5 kg. – 3 kg.
Stagionatura	Stagionatura minima di 3 mesi
Modalità di conservazione	<p>Prodotto intero: si consiglia di conservare in ambiente asciutto a temperatura compresa tra +15°C e +18°C</p> <p>Prodotto porzionato: conservare in ambiente refrigerato ad una temperatura inferiore ai +7°C</p>
Modalità di consumazione	<p>Prodotto intero: se ne consiglia il consumo previa affettatura e rimozione del tipico budello.</p> <p>Prodotto porzionato: rimuovere le parti non edibili: sacchetto sottovuoto e spago. Procedere all'affettamento e rimozione del budello tipico.</p>
Imballaggio	Cartoni, carta alimentare.
Dati sull'etichetta	Nome prodotto, elenco ingredienti, marchio identificativo dell'azienda, modalità di conservazione, lotto.
Tecnologia di Produzione	Ricevimento, salagione, insaccatura, stagionatura.
Controlli	Piano di autocontrollo aziendale.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella Spp	Assente in 25 gr.
----------------	-------------------

Listeria M.	Assente in 25 gr.
--------------------	-------------------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Rosso e bianco uniforme
Aroma	Profumo delicato
Sapore	Tipico e delicato
Aspetto al Taglio	Superficie di taglio omogenea e compatta

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR. DI PRODOTTO

Valore Energetico	1640 KJ 395 Kcal
Grassi	31 g Di cui acidi grassi saturi 10 g
Carboidrati	<0.5 g Di cui zuccheri <0.5 g
Proteine	29 g
Sale	5 g

**SALUMIFICIO SANT'AMBROGIO
DI MAJAVACCHI ROBERTO**