



## SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA

Codice Prodotto: **LDFCT**

### DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / DESCRIZIONE

**LARDO FARCITO** / Lardo suino stagionato e farcito con frutta disidratata. Stagionatura minima 90 giorni.

### INGREDIENTI

Lardo suino, sale, aromi naturali, destrosio, saccarosio, antiossidante: E300, conservanti: E250, E252, albicocche secche (ANIDRIDE SOLFOROSA), prugne secche (SOLFITI), fichi secchi (ANIDRIDE SOLFOROSA), pomodori secchi, NOCI, lamelle di MANDORLA, vino bianco (SOLFITI), vermouth bianco (SOLFITI), alcool. Cotenna non edibile.

### ALLERGENI

Anidride solforosa, solfiti, noci, mandorle. (ai sensi del Reg. CE 1169/11).

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Conservare in frigorifero tra 0°C/+4°C.  
Consumare entro la data prevista.

### MODALITÀ DI TRASPORTO:

Trasportare in automezzo ATP a temperatura controllata tra 0°C/+4°C.

### MODALITÀ DI CONSUMO E DESTINAZIONE D'USO

Origine Carne Suina: ITALIA o UE (origine riportata in etichetta). Cotenna non edibile. Prodotto pronto al consumo. Prodotto destinato a tutte le categorie ad esclusione delle categorie sensibili agli allergeni indicati in etichetta.

### FORMATO UNITÀ DI VENDITA / PESO NETTO:

Peso variabile da kg 3,5 a kg 4,5. Da vendersi a peso.  
Pz per cartone: 2 - Dim. cartone in cm: LxLxH 25x40x17

### SCADENZA / SHELF LIFE:

Data di scadenza: (Da consumare entro il: gg/mm/aa)  
120 giorni dalla data di confezionamento.

### CONFEZIONE

**Primaria:** Il prodotto è confezionato in buste di plastica sottovuoto. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e smi, Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	3440 Kj / 822 kcal
Grassi	91,3 g
di cui saturi	35,2 g
Carboidrati	< 0,1 g
di cui zuccheri	< 0,1 g
Proteine	01 g
Sale	2,3 g

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Microrganismi 30°C	≤ 10.000 UF/C
Stafilococcus coag+	≤ 100 UF/C
Salmonella spp	Assente/25g
Listeria monocytogenes (qualitativa)	Assente/25g
E. Coli	≤ 100 UF/C

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

pH < 7

### STANDARD FISICI

Esente da corpi estranei.

### STABILIMENTO DI PRODUZIONE

**Antichi Sapori Srls - Via Delle Mimose, 36/a - 00013 Fonte Nuova, Lazio, Italy (RM)**

**Tel. 06.87772153 - 380.5944766 Numero di riconoscimento: IT Y4V6Y CE**