

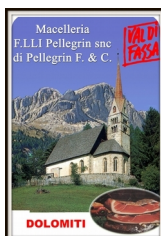


COD vario	<i>Luganeghe, Pasta luganeghe e Salsiccia.</i>	Aggiornato al: 13 05 2015
-----------	--	------------------------------



1	CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
---	-------------------------------------

- | | | | |
|------|--------------------|---|---|
| 1.1 | Peso | Da 50 a 230 grammi. | (Prodotto soggetto a calo peso) |
| 1.2 | Lunghezza | Da 5 a 30 e piu cm. | |
| 1.3 | Diametro | Da 15 a 38 mm insaccato da 50 a120 hamburger | |
| 1.4 | Involucro | Budello naturale Suino | |
| | | Da togliere prima del consumo volendo anche no | |
| 1.5 | Chiusura involucro | Legato o attorcigliato | |
| 1.6 | Legatura | Manuale | |
| 1.7 | Grana Impasto | Grana varia a seconda del prodotto | |
| 1.8 | Stagionatura | Non prevista | |
| 1.9 | Ingredienti | Carne suino, sale, pepe nero, destrosio, saccarosio, spezie e aromi, Correttore di acidita' o di ph E 262, antiossidanti E300, coloranti E 120. | |
| 1.10 | Conservazione | A temperatura max + 4° C | |
| 1.11 | T.M.C. | Termine Minimo di Conservazione: | In etichetta 15 giorni dalla data di conf |



<i>COD vario</i>	<i>Luganeghe, Pasta Luganeghe e Salsicce</i>	<i>Aggiornato al: 13 05 2015</i>
------------------	---	--------------------------------------

2	<i>INDICI MICROBIOLOGICI</i>
----------	-------------------------------------

Carica mesofila totale > 1×10^7 ufc/g (prevalentemente lattici e micrococcacee)
Enterobatteriacee < 50 ufc/g

In ottemperanza al Reg. CE/2073/2005

(I parametri microbiologici si riferiscono al prodotto al momento della spedizione)

3	<i>VALORI NUTRIZIONALI MEDI</i>
----------	--

Valore energetico per 100 g di prodotto: 1680 kJ 405 kcal

Grassi 33,0 g *di cui acidi grassi saturi* 13 g

Carboidrati 0 g *di cui zuccheri* 0 g

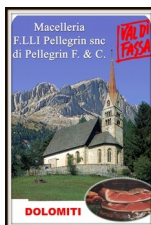
Proteine 27,0 g *Sale* 4,2 g

(I risultati analitici riportati sono valori medi. Si intendono validi esclusivamente per i prodotti che sono stati sottoposti ad analisi)

4	<i>ALLERGENI E OGM</i>
----------	-------------------------------

<i>ALLERGENE (Dir.2003/89/CE e succ. mod.)</i>	<i>PRESENTE</i>	<i>POSSIB. TRACCE</i>	<i>NON PRESENTE</i>
<i>Cereali contenenti glutine (1)</i>			*
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>			*
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>			*
<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>			*
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>			*
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>			*
<i>Latte e prodotti a base di latte (proteine del latte)</i>			*
<i>Latte e prodotti a base di latte (lattosio)</i>			*
<i>Frutta a guscio (2)</i>			*
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>			*
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>			*
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</i>			*
<i>Anidride solforosa e solfiti (3)</i>			*
<i>Lupino e prodotti derivati</i>			*
<i>Molluschi e prodotti derivati</i>			*

<i>OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)</i>	<i>Il prodotto non contiene OGM</i>
--	-------------------------------------



COD vario	Luganeghe, Pasta luganeghe e Salsicce	Aggiornato al: 13 05 2015
-----------	--	------------------------------

5	PARTICOLARITA' PRODUTTIVE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
---	---

Macinato a grana a seconda del prodotto. Gusto dolce e delicato.
Aromatizzazione completamente naturale secondo ricetta F.lli Pellegrin

6	CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONE
---	-------------------------------------

I materiali di confezionamento sono conformi alla normativa vigente concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto coi prodotti alimentari (D.M. 21/3/73, Dir. 2002/72/CE, Reg. 1935/2004, Reg CE n°10/2011 e succ. mod.)

6.1 Confezionamento Sottovuoto

6.2 Spedizione In cartoni

7	ETICHETTATURA
---	----------------------

Etichettatura conforme al Reg CE n° 1169/2011, D.M. 27/02/96 n°209 e succ. mod. Reg. 1334/2008

7.1 Etichetta Adesiva sulla confezione

7.2 Indicazioni riportate in etichetta

Denominazione A seconda del prodotto

Ingredienti in Italiano

Ragione Sociale Macelleria F.lli Pellegrin strada Daniel Zen 5 38039 Vigo di fassa TN

Note - Questa scheda ha solo valore informativo e non è destinata al consumatore finale.

- Si dichiara di operare in regime di AUTOCONTROLLO (Reg. 852/2004/CE e 853/2004/CE e succ. reg. attuativi) e di TRACCIABILITA' (Reg. 178/2002/CE).

- Allergene (1) Cereali contenenti glutine: grano/frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Allergene (2) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni/acagiù/pecan/del Brasile, pistacchi, noci Queensland e prodotti derivati.

Allergene (3) Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

- A maggiore informazione del cliente specifichiamo la percentuale di carne presente nei nostri prodotti anche ove non richiesto dalla legge

- Da vendere a peso