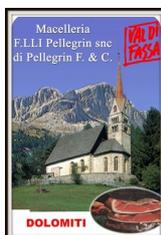


<i>COD vario</i>	<i>Luganeghe, Pasta luganeghe e Salsiccia.</i>	<i>Aggiornato al: 13 05 2015</i>
------------------	--	--------------------------------------



<b>1</b>	<b>CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO</b>
----------	-------------------------------------

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



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

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

*Carica mesofila totale* >  $1 \times 10^7$  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)*

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

*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

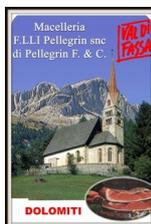
*Proteine*                      27,0 g                      *Sale*                      4,2 g

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

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

<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	<b>Luganeghe, Pasta luganeghe e Salsicce</b>	Aggiornato al: 13 05 2015
-----------	--	------------------------------

5	<b>PARTICOLARITA' PRODUTTIVE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>
---	---

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

6	<b>CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONE</b>
---	-------------------------------------

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	<b>ETICHETTATURA</b>
---	----------------------

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 SO<sub>2</sub>.

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

- Da vendere a peso