



| | | |
|-------------------------------|--|--|
| LOMBINO STAGIONATO | Ingredienti | <i>Carne di suino, sale, destrosio, spezie ed aromi naturali. Antiossidanti: sodio L-ascorbato Conservanti: potassio nitrate</i> ANNOTAZIONI: SENZA GLUTINE – SENZA LATTOSIO |
| | Valori nutrizionali | <i>Valore energetico kj 899 – kcal 215 Grassi 6,3 g di cui acidi grassi saturi 2 g Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g Proteine 35 g Sale 3,8 g</i> |
| | Periodo minimo stagionatura | 2 mesi |
| | Peso indicativo prodotto finito | 1.7 kg |
| | Caratteristiche chimico fisiche | <i>$A_w \leq 0,93$ e $5 \leq pH \leq 6,90$</i> |
| | Profilo microbiologico | <i>Conta aerobica totale: $<1,0 \times 10^5$ ufc/g Enterobatteriaceae: $<1,0 \times 10^3$ ufc/g Escherichia coli: $<1,0 \times 10^2$ ufc/g Salmonella: assente in 25g Listeria monocytogenes: assente in 25g</i> |
| | Analisi chimica | <i>Umidità: 35÷45% Ceneri: 2,5÷3,5% Proteine: 25÷35% Lipidi: 25÷35%</i> |
| | Confezionamento | <i>Intero: sfuso in cartoni Metà: sottovuoto</i> |
| | Shelf-life | <i>Sfuso (tempi indicativi): 2/3 mesi Sottovuoto: 6 mesi</i> |
| | Etichettatura | <i>Presente se sottovuoto</i> |
| | Sigillo | <i>Presente sullo sfuso</i> |
| | Modalità di conservazione | <i>Mantenuto a $T < 7^\circ C$ (Sottovuoto) Mantenuto a $T < 20^\circ C$ (Sfuso)</i> |
| Modalità di utilizzo | <i>Pronto all'uso</i> | |