

	La Bottega di Adò s.r.l.	REV 1	21/01/2019
	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b> <b>TECHNICAL SHEET FINAL PRODUCT</b>	SCT 01-D	

## LARDO STAGIONATO IN CONCA DI MARMO

### PORK LARD

<b>Codice Articolo</b> <b>Item Number</b>	2201 <b>2201</b>
<b>Denominazione Legale /Usuale</b> <b>Legal name</b>	Lardo stagionato in conca di marmo <b>Pork Lard</b>
<b>Denominazione Descrittiva/Commerciale</b> <b>Commercial name</b>	Lardo stagionato in conca di marmo <b>Pork Lard</b>
<b>Descrizione Prodotto</b> <b>Product description</b>	Salume ottenuto dal grasso della schiena del maiale compreso tra la regione retro occipitale a quella della groppa, tagliato in corrispondenza della pancetta, mantenendo la cotenna, sottoposto a salatura e stagionatura in conca di marmo. <b>Pork lard is obtained by taking the layer of fat off the back of the pig and cutting it at the level of the belly ,keeping the rind. It is placed in a vat of marble (CONCA) a few hours after butchering. Pork lard is rubbed previously whit salt , garlic and aromatic herbs. After it stays there in the vat for at least six months for the essential maturing process.</b>
<b>Origine della materia prima</b> <b>Origin of meat</b>	Sono utilizzati esclusivamente suini con caratteristiche proprie del Suino pesante italiano. <b>We use only Italian pigs.</b>
<b>Caratteristiche Organolettiche</b> <b>Organoleptic features</b>	Consistenza morbida, vellutata e non oleosa, con profumo delicato e finemente speziato. Aspetto compatto, di colore bianco o bianco-rosato, gusto dolce e moderatamente saporito. <b>Pork lard has a tender, smooth and not oily texture ,a delicate, lightly spiced smell . It has a white –pink colour and a mild, lightly tasty flavor.</b>
<b>Ingredienti</b> <b>Ingredients</b>	Lardo di suino, Sale, Spezie, Aglio, Piante aromatiche. <b>Pork lard ,Salt, Spice, Garlic, Natural aromas.</b>
<b>OGM</b> <b>GMO</b>	Assenti. Si certifica, in accordo con le dichiarazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che il prodotto menzionato non contiene ingredienti costituiti e/o derivati da organismi geneticamente modificati. <b>Product doesn't contain GMO.</b>
<b>Modalità di utilizzo</b> <b>Modes of use</b>	Affettato sottile o tagliato a cubetti. <b>Thinly sliced or cut into small cubes</b>
<b>Destinazione d'uso /Limitazioni al consumo</b> <b>Destination of use/ Consumption restrictions</b>	Prodotto da consumare tal quale. Non sono individuabili <i>a priori</i> categorie di consumatori alle quali debba essere precluso. <b>Ready to be consumed.</b> <b>The product is not restricted to any consumer categories.</b>
<b>Riferimenti normativi</b> <b>Law Ref.</b>	Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004. Le caratteristiche microbiologiche dei prodotti in seguito indicate sono conformi al Reg. 2073/2005 e s.m.i I contaminanti chimici, i residui fitosanitari ed i residui farmacologici sui prodotti sono conformi rispettivamente ai Reg. 1881/2006 e s.m.i, Reg. 396/2005 e s.m.i, e Reg. 470/2009 e s.m.i.
<b>Imballo primario</b> <b>First Packaging</b>	Disponibile in Confezioni sottovuoto o in buste termoretraibili da 300 gr a 5 kg. <b>The Product is available in vacuum packs or shrink packaging films from 300 gr to 5kg.</b>
<b>Cartonaggio</b> <b>External package</b>	*Variabile su richiesta del Cliente. <b>* Variable on customer request.</b>
<b>Pallettizzazione</b> <b>Pallet</b>	Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi. <b>Standard pallet type EUR or EPAL.</b>

<b>Modalità / Trasporto / Tempi di conservazione</b> <b>Transport and storage times</b>	Conservare a Temperatura compresa tra +0°C e +10°C. <b>Suggestive temperature: +0°C - +10°C.</b> Trasporto Refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C. <b>Refrigerated transport: suggestive temperature +0°C-+4°C.</b> Da consumare preferibilmente entro 180 giorni dalla data di confezionamento. <b>To be consumed within 180 days from the date of packaging.</b>	
<b>Etichettatura</b> <b>Labeling</b>	Conforme al Regolamento CE 1169/2011. <b>In accordance with regulation CE 1169/2011</b>	
<b>Caratteristiche microbiologiche del prodotto durante il periodo di conservabilità</b> <b>Microbiological Profile</b>	<b>Listeria monocytogenes</b> : In ciascuna di 5 Aliquote: < 10 <sup>2</sup> UFC / g <b>In each of 5 Aliquots : &lt; 10<sup>2</sup>UFC / g</b> <b>Salmonella spp.</b> : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g <b>In each of 5 Aliquots: Absent / 25g</b>	
<b>Caratteristiche microbiologiche del prodotto in uscita dello stabilimento</b> <b>Microbiological Profile</b>	<b>Stafilococchi Coagulasi Positivi</b> : In 1 Aliquota: < 10 <sup>2</sup> UFC / g <b>In 1 Aliquots: &lt; 10<sup>2</sup> UFC / g</b>	
<b>Caratteristiche chimico fisiche / Nutrizionali</b> <b>Nutritional profile</b>	aW	Valore medio: 0,77
	pH	Valore medio: 5,50
	Valore energetico <b>Energy Value</b>	3.302 KJ /100 g 803 Kcal / 100g
	Grassi / <b>Fats</b> di cui acidi grassi saturi	87,70 g / 100g 36,21 g / 100g
	Carboidrati/ <b>Carbohydrates</b> Di cui zuccheri	0,41 g / 100g 0,02 g / 100g
	Proteine/ <b>Protein</b>	2,96 g / 100g
	Sale/ <b>Salt</b>	2,45 g / 100g
<b>Prodotto da:</b> La Bottega di Adò s.r.l. <b>Sede Legale e di Stabilimento:</b> Via Nerino Garbuio snc , comparto 47R , 54038 Montignoso (MS) <b>P.IVA e C.F:</b> 00544200454 <b>Riconoscimento CE:</b> IT J7H46 CE <b>Contatti telefonici:</b> (+39) 0585/348315 o 0585/821279 Fax: 0585/821279 <b>Indirizzi e-mail:</b> Segreteria: <a href="mailto:anna@labottegadiado.com">anna@labottegadiado.com</a> , <a href="mailto:gabriele@labottegadiado.com">gabriele@labottegadiado.com</a> Ufficio Qualità: <a href="mailto:ale@labottegadiado.com">ale@labottegadiado.com</a>		<b>Approvazione</b>