


SCHEMA TECNICA

Data emissione: 19/03/02	Revisione: 14	Data revisione: 01/10/18
Denominazione di vendita: LYONER 1/2		
Codice prodotto: 01301		
Codice EAN: 2 260887		

DESCRIZIONE

Pasta fine emulsionata ottenuta con carne e grasso di suino, insaccata, cotta a vapore, tagliata a metà e confezionata.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Non contiene:

- fonti di glutine
- derivati del latte

Insaccato in budello non edibile.

INGREDIENTI

Carne di suino (40%), grasso suino, acqua, sale, olio di semi di girasole, destrosio, aromi. Stabilizzanti: E451. Esaltatore di sapidità: E621. Antiossidante: E301. Conservante: E250.

DURATA COMMERCIALE DEL PRODOTTO

90 giorni dalla data di pastorizzazione.

Durata residua alla consegna: 65 giorni.

CONFEZIONAMENTO E PEZZATURA

Confezionato sottovuoto in laminato neutro. Pezzatura pari 1,6 kg circa.

IMBALLAGGIO

Scatole contenenti 6 pezzi per un totale di 10 kg circa. Bancali da 20 scatole.

MODALITÀ DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

A mezzo camion refrigerato.

Temperatura di conservazione: +2/+4 °C.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Parametro</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valore normale</i>	<i>Valore massimo</i>	<i>Metodo</i>
Carica batterica totale	UFC/g	$\leq 10^4$	$\leq 10^6$	UNI EN ISO 4833:2004
Enterobatteri	UFC/g	≤ 10	$\leq 10^3$	AFNOR BIO 12/21 - 12/06
Enterococchi	UFC/g	≤ 10	$\leq 10^3$	NMKL n°68 5th Ed 2011
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assenza	Assenza	UNI EN ISO 11290-1:2005
Salmonella spp	in 25 g	Assenza	Assenza	UNI EN ISO 6579:2008

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

<i>Valori nutrizionali medi per 100 g</i>	
Energia	987 kJ 238 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	20 g 7,6 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,5 g < 0,5 g
Proteine	14 g
Sale	4,8 g



SCHEDA ALLERGENI

Referenza	01301	LYONER 1/2	
ALLERGENE	PRESENZA	ALLERGENE	PRESENZA
Uova e prodotti derivati	No	Senape e prodotti derivati	No
Crostacei e prodotti derivati	No	Semi di sesamo e prodotti derivati	No
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	No	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂	No
Pesce e prodotti derivati	No	Lupini e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No	Molluschi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	No		
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	No		
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di agaciù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati	No		
Sedano e prodotti derivati	No		
Note			