



**Lombardi 1957 srl**  
 Via Trasversale Marecchia 1411  
 47822 Santarcangelo (RN)  
 Tel +39 0541 750295

Fax +39 0541 750688  
 partita IVA e c.f.: 04156350409  
[lombardi@lombardisalumi.it](mailto:lombardi@lombardisalumi.it)  
[www.lombardisalumi.com](http://www.lombardisalumi.com)



Codice prodotto	<b>0680L</b>	Denominazione commerciale	<b>COPPA STAGIONATA INTERA</b>
Codice EAN13	<b>21872</b>	Codice EAN 128	<b>00004</b>

Stabilimento produzione/confez.	<b>Lombardi 1957 srl</b> <b>Via Trasversale Marecchia 1411</b> <b>Santarcangelo di R.</b> <b>(RN)</b>	Bollo CE stabilimento di produzione	<b>1826/S</b>
---------------------------------	--	-------------------------------------	---------------

**Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione**

Carne stagionata: consistenza al tatto ed al taglio media, colore della fetta uniforme e privo di macchie, rosso nella parte magra e roseo nel grasso.

Peso del prodotto (circa)	<b>1,8 kg</b>	Data di scadenza	<b>Entro 60 g</b>	Temperatura Conservazione	<b>1-7°C</b>
---------------------------	---------------	------------------	-------------------	---------------------------	--------------

**Lista degli ingredienti**

MATERIE PRIME: Carne di suino, porzione muscolare del collo. Provenienza: Nazionale  
 INGREDIENTI/ADDITIVI: Sale marino essiccato, destrosio e saccarosio, spezie, aromi naturali, conservante:

nitrate di potassio (E252), nitrite di potassio (E250)  
INSACCATURA: Tipo di budello: Bondeana di bovino.

### Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza carne nazionale di suino pesante italiano. Le fasi di lavoro sono il disosso, la toelettatura, la salatura, il massaggio, la stagionatura e l'etichettatura.			
Tempo di produzione complessivo	/	Temperature	/

### Imballo

Imballo primario	<b>confezione sottovuoto in sacchetti materiale plastico adatto ad alimenti</b>	Imballo secondario	<b>cartone</b>
------------------	---	--------------------	----------------

### Dimensioni del cartone, pezzi per cartone e composizione bancali (?)

	profondità	larghezza	altezza	Pz x cartone	Cart. X strato	Strati x bancale
CARTONE NR. 3 (508X353X220)	35.3 cm	50.8 cm	22,00 cm	5-6	4	5

### Allergeni

	Presente nel prodotto	Traccia nel prodotto
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base crostacei	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO
Uova e prodotti a base uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base pesce	NO	NO
Soia e prodotti a base soia	NO	NO
Latte e prodotti a base latte (compreso lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati (es.pistacchio)	NO	NO
Sedano e prodotti a base sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base semi di sesamo	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10 mg/l come SO2	NO	NO

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto

Energia kj	1120
Energia kcal	340
Grassi (g)	16
Carboidrati (g)	0,5
Proteine (g)	30

### Caratteristiche microbiologiche

Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monocyt.	Assente in 25 g
Enterobatteri totali*	< 10
Escherichia coli	< 10
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 <sup>2</sup>