



**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>0434</b>	Denominazione commerciale	<b>IMPASTO DI SALSICCIA</b>
Codice EAN13	<b>90082</b>	Codice EAN 128	<b>00003</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

L'impasto di salsiccia, privo di budella, è l'ideale per guarnire, farcire o per sughi.

Peso del prodotto (circa)	<b>1 kg</b>	Data di scadenza	<b>Entro 15 g</b>	Temperatura Conservazione	<b>0-4°C</b>
---------------------------	-------------	------------------	-------------------	---------------------------	--------------

#### Lista degli ingredienti

MATERIE PRIME: Tagli di carne magra (spalle disossate / fondello / pancetta) di puro suino. Provenienza: Nazionale  
INGREDIENTI/ADDITIVI: Sale, pepe bianco, aglio, aromi naturali, saccarosio, correttore di acidità: diacetato di sodio (E262), antiossidante: ascorbato di sodio (E301), acido ascorbico (E300).

Percentuale del tenore in materie grasse inferiore a 30%  
Rapporto collagene/proteine della carne inferiore a 18 %

### Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza carne nazionale di suino pesante italiano. Le fasi di lavoro sono la snervatura della carne, la toelettatura, la spezzettatura, la macinazione, l'impasto, il riposo, l'insacco e l'etichettatura.

Tempo di produzione complessivo	/	Temperature	/
---------------------------------	---	-------------	---

### Imballo

Imballo primario	<b>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
Arachidi e prodotti a base di arachidi	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	1071
Energia kcal	258
Grassi (g)	20.8
Di cui saturi	8.9
Carboidrati (g)	2
Di cui zuccheri	2
Proteine (g)	15.7
sale	3.98