



**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>0671 ATM</b>	Denominazione commerciale	<b>SALSICCIA GROSSA</b>
Codice EAN13	<b>90084</b>	Codice EAN 128	<b>00001</b>

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

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

Salsiccia preparata a partire da tagli di suino nazionale con aggiunta di sale e spezie. Budella di circa 80 gr					
Peso del prodotto (circa)	<b>1,4 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 nero, aglio, aromi naturali, saccarosio, correttore di acidità: diacetato di sodio (E262), antiossidante: ascorbato di sodio (E301), acido ascorbico (E300).  
INSACCATURA: budella di suino

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, l'asciugamento, la stagionatura e l'etichettatura.

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

## Imballo

Imballo primario	<b>confezione ATM in vaschette in materiale plastico adatto al contatto con gli 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. 4 (74.8X34.8X20)	34.8 cm	74.8 cm	20,00 cm	12	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