



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

N° Scheda 1	NDUJA
NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO	NDUJA DI SPILINGA
MARCHIO	LIVASI'
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE	LA CARNE SUINA VIENE TRITATA INSIEME AL PEPERONCINO SECCO; SUCCESSIVAMENTE VIENE IMPASTATA EAGGIUNGENDO IL SALE. LA 'NDUJA VIENE INSACCATA IN BUDELLO NATURALE DI MAIALE, VINE LEGATA CON SPAGO A MANO. ASCIUGATA E AFFUMMICATA E STAGIONATA.
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	SALAME PRODOTTO DA CARNE GRASSA SUINA CON L'AGGIUNTA DI PEPERONCINO SECCO E SALE. SENZA AGGIUNTA DI CONSERVANTI
DATI INSERITI IN ETICHETTA	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	'NDUJA
BUDELLO	NATURALE DI MAILE
PROVIENENZA DELLA CARNE	SOLO SUINI NATI ALLEVATI E MACELLATI IN ITALIA
INGREDIENTI	CARNE SUINA PEPERONE SALE
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	365 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO
LOTTO	MESE DI PRODUZIONE
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	AZIENDA AGRICOLA PORCELLI GIUSEPPE LOC.LIAVSI' SNC 89864 SPILINGA (VV) Bollo CE IT C006L
ALLERGENI	NON PRESENTI
DATI AGGIUNTIVI	
TEMPERATURA DI TRASPORTO	TEMPERATURA AMBIENTE / TEMPERATURA CONTROLLATA (CONSIGLIATA)
CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE	AL ARRIVO DELLA MERCE, SE LE TEMPERATURE SONO SUPERIORI HAI 35 °C TOGLIERE IL PRODOTTO DAL IMBALLO SECONDARIO E CONSERVARLO IN UN LUOGO ASCIUTTO E FRESCO
DESTINAZIONE D'USO	PUBBLICO GENERALE AD ECCEZIONE DI SOGGETTI ALLERGICI E/O INTOLLOLLERANTI A TALUNI INGREDIENTI IN ETICHETTA
OGM	SALUMIFICIO LIVASI' GARANTISCE IL NON UTILIZZO DI OGM (ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI)
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto) Valore energetico 426.12kcal/1760.51(Kj) su 100g di prodotto	
Proteine	15.13
Sodio	66.48
Umidità	11.5
Grassi	40.4
Grassi di cui saturi	19.2
Carboidrati	0.5
Carboidrati di cui zuccheri	0
Di cui fibre	3.9
I valori sono da intendersi su un lotto produttivo giornaliero, le eventuali oscillazioni dipendono dalle caratteristiche naturali del prodotto	
DICHIARAZIONI –AZIENDA AGRICOLA PORCELLI GIUSEPPE “SALUMIFICIO LIVASI'” dichiara di essere in possesso del riconoscimento di idoneità Ministeriale, come evidenziato dall'assegnazione del n° di bollo sanitario –che tutte le normative igienico sanitarie vigenti vengono osservate come da autocontrollo H.A.C.C.P. e da verifica periodica presso la nostra sede dal veterinario incaricato dal ASP competente –che viene applicata la procedura di rintracciabilità come da Reg. 178/2002- vengono rispettate le disposizioni in materia di igiene dei prodotti alimentari stabilite dai Reg.852/2004 e 853/2004 e i criteri microbiologici fissati dal Reg. 2073/2005 e successive modifiche; - è costantemente controllata la corretta e completa indicazione degli ingredienti nel rispetto del Reg. UE 1169/11	