

 <i>dal 1875 produttori di salumi tipici piacentini</i>	IT 2057/L CE	Rev 4
	SCHEMA TECNICA Lardo stagionato	Del 15/11/2018
		Pag 1 di 2

CARATTERISTICHE GENERALI

Denominazione	Lardo stagionato
Taglio anatomico utilizzato	Lardo di suino
Provenienza carni	Emilia Romagna e Lombardia
Ingredienti	Carne di suino, sale, destrosio, aromi e spezie. Conservanti: E 250 – E 252 Antiossidante: E 301
Pezzatura	8 kg circa
Stagionatura	Min 30 giorni
Modalità d'uso	Si affetta crudo, sottile, appena prima del consumo
Allergeni e OGM	Il prodotto non contiene allergeni o materie prime derivanti da Organismi Geneticamente Modificati

ANALISI E VALUTAZIONI CHIMICHE

Caratteristiche	Valore medio	Tolleranza
Umidità	33,6	± 5%
Proteine	14,3	± 5%
Sostanze grasse totali	46,7	± 5%
Ceneri	3,4	± 5%
Nitrati (mg/kg)	<150	
Nitriti (mg/kg)	<150	
Aw	0,887	± 0,03
pH	5,1	± 0,5

VALORI NUTRIZIONALI IN 100g

Valore energetico	KJ1923 / KCal 466
Grassi Totali	g 40
di cui saturi	g 15
Carboidrati	g 0
di cui zuccheri	g 0
Proteine	g 14
Sale	g 2,2