

SCHEMA TECNICA  
Lardo di Colonnata IGP



## Dati generali

<b>Nome in fattura</b>	<b>LARDO DI COLONNATA IGP sv 350G-ct6pz</b>
<b>Codice prodotto</b>	530019
<b>Nomenclatura doganale</b>	02091011



## Descrizione del prodotto

**Ingredienti** Lardo suino, Sale naturale marino, Pepe nero, Aglio, Rosmarino fresco, Miscela di Spezie ed Erbe aromatiche.

**Caratteristiche qualitative** **QUALITA'**: prodotto storico dell'omonimo paese toscano situato sulle pendici delle Alpi Apuane, in provincia di Massa Carrara. La materia prima proviene da suini pesanti nati e allevati in Italia, secondo le prescrizioni dei disciplinari dei prosciutti crudi tutelati. Lavorato ancora fresco, il lardo viene rifilato mantenendo la cotenna e poi massaggiato a lungo con sale marino naturale grosso. La maturazione avviene come da tradizione all'interno di conche di marmo bianco di Carrara, strofinate con aglio fresco prima del riempimento. Le "baffe", disposte a strati, sono separate da aromi naturali e spezie che servono a conferire fragranza e sapore al lardo durante la lunga stagionatura (6 mesi minimo). Prima del confezionamento ogni lardo viene cosparso dello stesso mix di sale e spezie in cui ha stagionato e si applica il sigillo per la tracciabilità.

**PROFUMO e SAPORE**: profumo unico, fragrante e ricco di aromi. Gusto dolce e delicato.

## Caratt. tecniche medie

<b>Confezione</b>	sottovuoto
<b>Temperatura di conservazione consigliata</b>	+ 2°/ +10°C

## Proprietà organolettiche

<b>Aspetto esterno</b>	parallelepipedo regolare (a bauletto)
<b>Gusto</b>	dolce
<b>Profumo</b>	delicato
<b>Colore</b>	bianco marmoreo

SCHEMA TECNICA  
Lardo di Colonnata IGP

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
0,350 kg					240 giorni dal confezionamento

**Pallettizzazione****Imballaggio**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet	Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
10	5	50	6	0,091X0,295X0,255	8002974041555

**Parametri chimici****Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	N.A.
Grassi (g)	90
Acidi grassi saturi (g)	40
Proteine (g)	1,0
Carboidrati (g)	<0,5
Zuccheri (g)	0
Sale (g)	3,0
Valore energetico (kcal)	812
Valore energetico (kJ)	3338
Aw	<0,92

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	N.A.
E. Coli ufc/g	N.A.
Coliformi Fecali ufc/g	N.A.
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 <sup>3</sup>
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Reg. CE 2073/2005

**SCHEMA TECNICA**  
**Lardo di Colonnata IGP**

**Allergeni**

<b>Sostanza</b>	<b>Presenza</b>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti	NO
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

**Disposizioni di legge****HACCP**

Tracciabilità

**OGM**

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM
- non deriva da OGM
- non contiene materiale derivato da OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

**Imballaggi**

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

**Etichettatura**

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

**Nota**

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

**Indirizzo****VILLANI S.P.A.**

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361