

"SALAME LAZZARI" E "SALAME LAZZARI MARIOLA" Senza GLUTINE e LATTOSIO

INGREDIENTI/COMPOSIZIONE

Carne di suino, sale, spezie, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio (E301), vino, aglio, conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrato di potassio (E252).
Prodotto nello stabilimento IT P9Z6E CE.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DEL PROCESSO DI PRODUZIONE

Prodotto ottenuto dalla macinatura di soli tagli di carne di suino pesante padano (pancettoni, trito di prosciutto, spalla), addizionati con sale e spezie con successivo insacco in budello naturale ("crespone pelato di scrofa" per il salame con calibro da 60 a 90 e "cieco di suino" per la mariola). È prodotto in diverse pezzature: calibro da 60 a 90 (da 700g a 1.500g ca.), mariola a calibro 125/135 (2kg ca.). All'insacco segue un'asciugatura della durata indicativa di 5 giorni per le pezzature con calibro da 60 a 90 e di 6 giorni per la mariola. La stagionatura avviene in antiche cantine di pietra ed è attuata per un periodo minimo indicativo di 60 giorni per i calibri da 60 a 80 e 90 giorni per la mariola.

PARAMETRI NUTRIZIONALI	Valori medi per 100g di prodotto	
	SALAME LAZZARI Calibro da 60 a 90	SALAME LAZZARI MARIOLA e calibri > 90
Valore energetico (kJ/kcal)	1494/360	1494/360
Grassi	29 g	29 g
di cui acidi grassi saturi	11 g	11 g
Carboidrati	< 1 g	< 1 g
di cui zuccheri	< 0,1 g	< 0,1 g
Proteine	25 g	25 g
Sale	3,1 g	3,5 g
Umidità	42 g	42 g
Ceneri	4,4 g	4,4 g

PARAMETRI		SALAME LAZZARI Calibri da 60 a 90	SALAME LAZZARI MARIOLA e calibri > 90
CHIMICO-FISICI	pH	5,5	5,5
	a _w	0,930 – 0,940	< 0,920
	Nitrati	< 50 mg/kg (ppm)	< 50 mg/kg (ppm)
	Nitriti	< 10 mg/kg (ppm)	< 10 mg/kg (ppm)
	Nitrosammine	N.R. (< 0,005 mg/kg (ppm))	N.R. (< 0,005 mg/kg (ppm))
	Cd	< 0,05 mg/kg (ppm)	< 0,05 mg/kg (ppm)
	Pb	< 0,1 mg/kg (ppm)	< 0,1 mg/kg (ppm)
	Enterotossine stafilococciche	N.R. in 25g	N.R. in 25g
	Aflatossine (B1,B2,G1,G2)	< 4 µg/kg (ppb)	< 4 µg/kg (ppb)
Ocratossina A	< 1 µg/kg (ppb)	< 1 µg/kg (ppb)	
MICROBIOLOGICI	CBT	> 1 x 10 ⁷ ufc/g	> 1 x 10 ⁷ ufc/g
	Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente su 25g	Assente su 25g
	<i>Salmonella</i> spp.	Assente su 25g	Assente su 25g
	<i>Clostridium</i> spp. (spore)	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
	<i>Clostridium</i> spp. (cellule veg.)	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ² ufc/g *	< 10 ² ufc/g *

* con enterotossine stafilococciche N.R. (non rilevabile) in 25g

INDICAZIONI PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE

TEMPERATURA E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	
<ul style="list-style-type: none"> Conservare in luogo fresco e asciutto, se sfuso. Da 0 a +4 °C se sottovuoto, evitando l'esposizione diretta alla luce solare e luoghi eccessivamente umidi 	SALAME calibro da 60 a 90	MARIOLA e calibri > 90
	180 gg dalla produzione (sfuso) 90 gg dal confez. (sottovuoto)	230 gg dalla produzione (sfuso) 150 gg dal confez. (sottovuoto)

AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

Il prodotto è ottenuto sulla base di un sistema di autocontrollo igienico sanitario, messo a punto mediante il metodo HACCP definito dal *Codex Alimentarius*, in stabilimento dotato di riconoscimento e sottoposto a vigilanza veterinaria permanente.

ALLERGENI

Il prodotto non contiene allergeni ai sensi del Reg. UE n°1169/11 (allegato II).

GESTIONE DELLA RINTRACCIABILITÀ

Conforme a quanto richiesto dal Reg. 178/2002/CE e dalle successive disposizioni attuative e sanzionatorie. La rintracciabilità è gestita mediante individuazione del prodotto associando "nome prodotto" a "lotto di produzione" e collegando quest'ultimo al ricevimento delle materie prime (mediante registrazione di processo) e ai clienti (il lotto è riportato in documenti di trasporto e/o di vendita). Il lotto è costituito dalla data di produzione e dal numero progressivo di lavorazione (impasti o tagli interi) ed è indicato sul sigillo o sull'etichetta apposta sul prodotto.

INDICAZIONI PER IL CORRETTO CONSUMO

Consumare in momenti diversi della stagionatura, in dipendenza delle proprie preferenze (più morbido e pastoso nella stagionatura breve, più asciutto e intenso per profumi e sapori in stagionatura avanzata), mediante il taglio in fette dello spessore di circa 2-3mm, previa eliminazione del budello. Consumare qualche minuto dopo l'affettatura, al fine di favorire la liberazione di profumi caratteristici.

Si consiglia un uso limitato da parte di persone che seguono diete ipocaloriche o per individui sofferenti di ipertensione, data la presenza di acidi grassi saturi e di quantità sensibili di sale.

Non esistono limitazioni all'uso da parte di categorie sensibili alla presenza di sostanze allergeniche (come definite dalla normativa vigente), poiché né nel prodotto, né nelle materie prime utilizzate, sono presenti tali sostanze.

Il prodotto non contiene OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

ABBINAMENTI

Apprezzabile come fuoripasto (come stuzzichini o in panino), come aperitivo, negli antipasti o come secondo eventualmente abbinato a formaggi.

Abbinabile con bianchi frizzanti (metodi classici, metodi charmat, Prosecco, Pinot nero vinificato in bianco, Chardonnay, Riesling, Malvasia secca) e rossi frizzanti (Lambrusco, Gutturino, Bonarda, Malvasia nera delle Puglie, Barbera).

ASPETTI DI SICUREZZA

Il prodotto non presenta caratteristiche che determinino la necessità di redigere la scheda di sicurezza.