

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Sez.: 1.4
Rev.: n. 2
Data: 14/06/2023

L'immagine ha il solo scopo di rappresentare il prodotto



CARATTERISTICHE GENERALI

Nome prodotto:	La 'Nduja calabrese piccante
Presentazione:	Confezionato in sottovuoto
Peso confezione	0,300±0,330
Stato legale:	Prodotto a base di carne stagionato
Budello	Naturale -non edibile
EAN	2761294

Logistica

Codice:	10471K03	10471K05	10471K10	10471K20
Cartone, kg:	3,00 ca.	5,00 ca.	10,00 ca.	20,00 ca.
Pezzi n.:	10	16	34	64
Dimensioni:	Larg.mm: 190 x lung.: 390 x alt.: 120	Larg. 255 x lung.370 x alt. 180 mm	Larg.mm: 385 x lung.: 585 x alt.: 135	Larg.mm: 385 x lung.: 585 x alt.: 215
Pedana EUR (120x 80), Ct n.:	120 (12x10)	63 (9x7)	32 (4x8)	24 (4x6)

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

ORIGINE: UE

Salame stagionato morbido da spalmare. Realizzato con carni fresche di puro suino: pancetta, guanciale e lardo. La carne accuratamente lavorata è arricchita con l'aggiunta di ingredienti aromatici e caratterizzata da una variegata presenza di pepe rosso dolce e peperoncini piccante. L'impasto così composto viene insaccato in budello naturale "crespone", imbrigliato e legato a mano nella sua forma cilindrica irregolare. Una stagionatura accurata con AW < 0,88 ne salvaguarda la salubrità.

- ❖ Lunghezza media 12, Larg. 9 cm, diametro 5 cm
- ❖ Tempi di stagionatura > 30 gg.

INGREDIENTI

Ingredienti: guanciale, pancetta e lardo suino, spezie (peperoncino piccante Calabrese 13%), Salsa di peperone (peperone dolce, sale, correttore di acidità: E330) sale, destrosio, Aromatizzante affumicata, Antiossidante: E300. Conservanti: E252, E250

*Tutti gli ingredienti utilizzati sono valutati per evitare l'inclusione diretta di allergeni/OGM nelle ricette. (direttiva CE 2003/89 del 10 Novembre 2003 (Allegato III bis della direttiva; Allegato II, Reg. UE 1169/2011, 828/2014); Non risultano ingredienti provenienti in toto o in parte da Organismi Geneticamente Modificati (ai sensi del reg. CE 1829 e 1830 del 2003).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso uniforme determinato dalla presenza del peperoncino rosso; Tonalità: tipica rosso scuro; Granulometria: tipica; Consistenza/struttura: morbida spalmabile; Odore: speziato, tipico di affumicato; Sapore: dolce, sensazione di piccante persistente, forte. Gusto: intenso, affumicato, speziato; Untuosità/viscosità all'apertura: (influenzato dalle temperature) strutturata, corposa (2/6 °C); viscoso, morbido a temperatura Ambiente (22°C).

CONSIGLI UTILI PER UNA MIGLIORE GESTIONE DEL PRODOTTO

Il confezionamento in sottovuoto o in Atmosfera protettiva, favorisce il formarsi all'interno della busta di condense/essudato nello spazio di contatto tra il prodotto e l'involucro. Tali condense potrebbero disturbare l'estetica, dando l'indesiderato effetto di umido/fresco ma non pregiudicano in nessun modo il prodotto.

DESTINAZIONE D'USO

Prodotto da consumarsi tal quale, o da spalmare. Ottimo come antipasto o per caratteristici aperitivi, indispensabile per momenti di convivialità. Insuperabile se utilizzato come ingrediente gastronomico, per i sughi, pizze... L'aggiunta di una piccola quantità di olio d'oliva consente di mantecare e apprezzare il prodotto al meglio esaltandone l'inconfondibile tipicità. Un breve periodo di riposo a temperatura ambiente (18-22°C) consente di riammorbidire la 'Nduja e renderla più fluida.. Destinato al pubblico in generale, non raccomandato per particolari soggetti sensibili, allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati in etichetta.



CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto sfuso: stabile a temperatura ambiente per brevi periodi	18°/22°C
Temperatura di conservazione (temperatura frigo): (permette di mantenere la shelf-life indicata)	2°±4°C
Prodotto da consumarsi:	
preferibilmente entro 6 mesi	confezione integra in sottovuoto
Preferibilmente entro 90 giorni	dalla data di apertura della busta
Preferibilmente entro 15 gg dall'apertura del budello	Si consiglia di richiudere il budello su se stesso

VALORI DI RIFERIMENTO MEDI - RILEVATI A CAMPIONE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO FISICHE PRODOTTI A BASE DI CARNE	
Salmonella spp	Assente /25g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25g e/o <100ufc/g
pH	>4,9
Aw	< 0,92
Nitriti e Nitrati	Entro i limiti di legge
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	
Energia	2360Kj - 565Kcal
Grassi	53,1 g
di cui	
-acidi grassi saturi	16,5g
Carboidrati	1,6 g
di cui	
- zuccheri	<1g
Proteine	20,1 g
Sale	3,6 g

RIFERIMENTI ETICHETTATURA AMBIENTALE

B2C		B2B	
BUSTA	CARTONE	FOR 50	PEDANE
OTHER 7	PAP 20	FOR 50	OTHER 07
RACCOLTA PLASTICA	RACCOLTA CARTA	RACCOLTA LEGNO	RACCOLTA PLASTICA
RACCOLTA DIFFERENZIATA VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE			

CONTROLLI, ADEMPIMENTI NORMATIVE COGENTI E VOLONTARI

Marchio e Stabilimento di identificazione	Bongenus srl -C.da Maiolungo Scalo San Marco Argentano 87018, Cosenza
Riconoscimento CE	IT 2398/S CE
Accreditamenti	STANDARD GLOBALE SICUREZZA ALIMENTARE- BRC: Cert. n. 2039556 IFS: P2557
Procedure interne	H.A.C.C.P, G.M.P, S.S.O.P

* Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (gestione delle contaminazioni incrociate) presso lo stabilimento Bongenus srl

La gestione delle sostanze, e/o prodotti che provocano allergie o intolleranze o contaminazioni presso il sito di produzione è parte integrante del sistema aziendale di sicurezza alimentare: Qualificazione delle materie prime (schede tecniche e schede allergeni); Piano di pulizia e sanificazione impianti/locali ed utensili;

Rischio contaminazione crociata per gli ingredienti utilizzati: (additivi in genere o loro miscele, spezie e/o loro miscele, coadiuvanti e/o loro miscele) **l'azienda non può escludere in via ASSOLUTA, indipendentemente dell'analisi del rischio svolta e dalla documentazione ricevuta dai fornitori, il pericolo di presenza di sostanze che provocano allergie ed intolleranza dovuta a contaminazione accidentale e/o tecnicamente inevitabili derivanti dai paesi di origine, dai mezzi di trasporto, presso i centri di lavorazione, centri di stoccaggio.**

Note

Il contenuto della presente scheda cristallizza lo stato attuale del prodotto. La stessa potrebbe subire degli aggiornamenti dovuti ai normali processi evolutivi. Sarà cura del committente verificarne la validità alla versione corrente.

