

	<p align="center">SCHEDA TECNICA</p> <p align="center">‘NDUJA DI SPILNGA</p> <p align="center">STAGIONATA IN BUDELLO</p>	<p align="right">Rev. 03 del 20/07/2021</p>
---	---	---

INGREDIENTI
Grasso di suino 58%, carne di suino 15%, peperoncino dolce, peperoncino piccante, sale

MODALIA' DI PRODUZIONE
Prodotto ottenuto dalla macinazione di grasso e carne addizionato con peperoncino dolce e piccante e sale, insaccato in budello naturale e stagionato

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE E MICROBIOLOGICHE			
PARAMETRO	Unità di misura	Valore guida	Limite di legge
Escherichia coli	Ufc/g	< 10	
Stafilococchi c.p.	Ufc/g	< 100	
Salmonella spp	/25 g		Assente
Listeria Monocytogenes	Ufc/g		<100
Attività dell'acqua		≤ 0,92	
pH		≤ 4,4	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE: Rosso vivace	
ODORE: Intenso, aromatico, gradevole, affumicato	
SAPORE: Piccante ed equilibrato	
CONSISTENZA: Pastosa e spalmabile	
Durata del prodotto (shelf-life)	12 mesi dalla data di confezionamento sottovuoto
Modalità di conservazione prodotto	Conservare alla temperatura tra +2°C /+7°C
Modalità di trasporto	Temperatura tra +2°C /+7°C

FORMATI DI NDUJA PER LA VENDITA	
Peso prodotto	Tipologia di confezionamento
250 g, 450 g, 1 kg, 2,5 kg, 6 kg	Sottovuoto
Da 15 Kg a 20 Kg	Sfusa

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g di prodotto		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
Energia	KJ	2245
Energia	Kcal	543
Grassi	g/100g	51
Di cui acidi grassi saturi	g/100g	20
Carboidrati	g/100g	9,7
Di cui zuccheri	g/100 g	0,8



SCHEDA TECNICA
'NDUJA DI SPILNGA
STAGIONATA IN BUDELLO

Rev. 03 del
20/07/2021

Proteine	g/100 g	11
Sale	g/100 g	4,4

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

DICHIARAZIONE ALLERGENI			
ALLERGENE (secondo l' ALL. II del Regolamento CE 1169/11)	Presente come ingrediente nel prodotto	Presente sulla stessa linea di lavoro	Presente nello stabilimento
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;	NO	NO	NO

	<p align="center">SCHEDA TECNICA</p> <p align="center">‘NDUJA DI SPILNGA</p> <p align="center">STAGIONATA IN BUDELLO</p>	<p align="right">Rev. 03 del 20/07/2021</p>
---	---	---

b) latticolo.			
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano.	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape.	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	NO	NO	SI
Lupini e prodotti a base di lupini.	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO	NO

Immagine prodotto:



Il Responsabile di produzione

Salumificio Latteria
MONTEPORO S.r.l.
 89864 SPILINGA (VV) - Via Provinciale, 60C
 Tel. 0963.65238
 Cell. 338.700.000 - 0963.65238



SCHEDA TECNICA
'NDUJA DI SPILNGA
STAGIONATA IN BUDELLO

Rev. 03 del
20/07/2021