



L'arte del sapore piccante

L'Artigiano della nduja Srl
Strada Provinciale 22 – Loc. San Francesco
89864 Spilinga VV
PI: 03489800791 REA: VV 152535 CE IT POD8A

SCHEDA TECNICA
 'NDUJA IN BUDELLO (CRESPONE) –RQ4.2

INFORMAZIONI GENERALI

Denominazione di vendita: 'Nduja (insaccato di suino piccante e stagionato)		
Denominazione commerciale: 'NDUJA DI SPILINGA "CRESPONE"		
Stabilimento di produzione: CE IT POD8A		
Ingredienti: Grasso di suino 42%, carne di suino 30%, peperoncino 25%, sale 3%.		
Codice EAN: Prodotto a peso variabile	Codice prodotto: 0004	Unità di vendita: peso variabile 300g / 500g
Metodo di conservazione: conservare a +4°C +6°C		Durata media di conservazione: 30 giorni dalla data di apertura
Shelf life: 12 mesi	Tempo medio di stagionatura: 45 giorni	Packaging primario: busta in polietilene
Allergeni: No Allergeni	OGM: No Ogm	MDS/MSM: Assenza di carne separata meccanicamente
Origine della carne: SUINI ALLEVATI E MACELLATI IN ITALIA		

PARAMETRI CHIMICO FISICI e MICROBIOLOGICI

Parametri	Metodo	Valore	U.M.
<i>Salmonella spp.</i>	UNI EN ISO 6579:2008	Assente	/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	UNI EN ISO 11290-2:2005	<10	UFC/g
<i>E. coli</i> β -glucuronidasi positivo	ISO 16649-2:2001	<10	UFC/g
Stafilococchi coagulasi - positivi	UNI EN ISO 6888-1:2004	<10	UFC/g
Attività libera dell'acqua - a_w	ISO 21807:2004	0,90	-
pH	ISO 11289:1993	4,8	Unità pH
Sudan I-II-III-IV	MIGCF017	nr	mg/Kg

L'ARTIGIANO DELLA NDUJA SRL
 Strada Provinciale 22 - Loc. San Francesco
 89864 Spilinga VV
 PI: 03489800791
 Numero REA: VV 152535
 Capitale Sociale: 50.000 i.v.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

Valore energetico	KJ	2287	Carboidrati		g	0,8
	Kcal	553	di cui zuccheri			
Grassi totali	g	51	Proteine		g	22
di cui grassi saturi	g	24	Sale		g	2,7

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – DESTINAZIONE D'USO – CONSIGLI D'USO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche: colore rosso rubino, odore gradevole, sapore piccante, consistenza morbida e spalmabile. Prodotto destinato alla generalità della popolazione esclusa la prima infanzia e soggetti allergici agli ingredienti sopracitati. Si può consumare spalmato su fette di pane, per condire bruschette, creare soffritti, insaporire antipasti, contorni, primi e secondi piatti, uova, polenta, zuppe di legumi, pizza e focacce.

Le informazioni contenute in questo documento sono da considerarsi riservate e ad esclusivo uso professionale. Ne è vietata la riproduzione o cessione a terzi senza il consenso de L'Artigiano della 'Nduja.