



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Ultima versione
02/2026

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Lombata di maialino cotta in confit		
CODICE PRODOTTO:	78890		
CODICE ARTICOLO:	78890		
CODICE EAN:	3220440152092		
CODICE DOGANALE:	16025095		
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	FR 56.151.001 UE		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Lombo di maialino disossato, salmistrato, cotto nel grasso di maiale, congelato		
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Lombata di maialino disossata, trattata in salamoia con acqua aggiunta, cotta nel grasso di maiale, congelata		
INGREDIENTI:	Lombata di suino disossata (con cotenna) (origine: UE) minimo 79%, grasso di suino raffinato minimo 7% (con antiossidante: estratto ricco di tocoferoli), acqua, fecola di patate, destrosio, sale, fibra di frumento .		
	Può contenere tracce di, latte, uova, sedano, soia, senape, frutta a guscio, pesce, crostacei, molluschi		
MATERIE PRIME PRINCIPALI (ORIGINE):	Carne di suino: UE		
ORIGINE:	Trasformato in Francia		
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	Modalità d'uso: Scongellare in camera fredda per 24 ore. 1) Disimballare quindi affettare il prodotto freddo. Mettere le fette in un piatto e aggiungere un po' di grasso e gelatina, coprire (foglio di alluminio) quindi riscaldare in forno a 150°C per 10-15 min. In alternativa, friggere velocemente da ogni lato, quindi scaldare per 5 minuti in forno a 150°C. 2) Posizionare il sacchetto in forno a vapore (100°C) o a bagnomaria per 35-40 min. Disimballare e lasciare riposare per 5 minuti prima di tagliare le vostre fette.		
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)			
	Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION
	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	NO



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Ultima versione
02/2026

DENOMINAZIONE DEL
PRODOTTO:

Lombata di maialino cotta in confit

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
3. Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
6. Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI
8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci 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 prodotti derivati	NO	SI
9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
10. Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI
Il prodotto non necessita di etichettatura OGM, in conformità a quanto definito nella legislazione in vigore (Reg. 1829/2003 e 1830/2003)		

TEMPERATURA DI
CONSERVAZIONE:

Conservare a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

TERMINE MINIMO DI
CONSERVAZIONE:

12 mesi

UNITÀ DI BASE

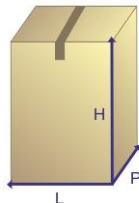
cartone

PESO NETTO UNITÀ DI
BASE

3,3 kg

CALIBRO

1,1 kg

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO				Ultima versione 02/2026	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		Lombata di maialino cotta in confit					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 	Tipo	Dimensioni (cm) LxPxH	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione	
	Cartone	38,7cm x 28,3 cm x 12	3 pc da 1,1kg	3,3kg			
	Strati						
	Pallet	120cm x 80cm x 170	80 ct			n° 8 cartoni per strato, n° 10 strati per pallet	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g		GEMRCN: Frequenza raccomandata per il servizio dei pasti per bambini di età superiore a 3 anni, adolescenti e adulti (allegato 4 del GEMRCN). - Classificazione: analisi in corso - Frequenza raccomandata per 20 pasti successivi da GEMRCN: analisi in corso					
		Valori nutrizionali medi					
		Per 100g					
		Energia		883 kJ / 212 kcal			
		Grassi		15 g			
		di cui acidi grassi saturi		5,0 g			
		Carboidrati		0,7 g			
		di cui zuccheri		0,7 g			
		Fibre		0,6 g			
		Proteine		19 g			
		Sale		1,3 g			
SPECIFICHE NUTRIZIONALI		Rapporto P/L		1,27			
		Calcium		ND			
		Sodium		500 mg			

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 02/2026	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:			Lombata di maialino cotta in confit		
CARATTERISTICHE FISICO – CHIMICHE E REQUISITI MICROBIOLOGICI:		CONFORMITÀ / NORMA			
		Flora aerobica 30°C		Conforme alla categoria di riferimento / FCD (Federazione del Commercio e della Distribuzione) versione del 17/12/2021 applicabile da gennaio 2022	
		Flora lattica			
		Rapporto Flora / Lattici			
		Lieviti e Muffe			
		Coliformi 30°C			
		Escherichia coli			
		ASR 46°C			
		Stafilococchi a coagulasi positiva			
		Clostridium perfringens			
		Listeria monocytogenes			
		Bacillus cereus			
		Salmonella			
Pseudomonas					
Conforme al Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003					
IONIZZAZIONE: Prodotto non trattato con ionizzazione e senza ingredienti ionizzati					
IMMAGINE					

ETICHETTATURA AMBIENTALE			
Primary Packaging		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice
Busta	7	Cartone	PAP 20