



Lombo di pecora



Lombo di pecora

Prodotto di salumeria a stagionatura limitata. Zona di produzione: Sardegna
Prodotto dalla parte denominata "lombo" di pecora.

INGREDIENTI	
Carne di pecora, sale, spezie, aromi, destrosio, saccarosio.	
Antiossidanti E300	
Conservanti E250, E252	
CARATTERISTICHE CHIMICHE	ETICHETTA NUTRIZIONALE
Umidità 42,9%	Proteine 28,3%
Grasso 20,5%	Grassi 20,5%
Materia secca 57,1%	Calorie 302,3 Kcal
Sodio 2,7%	Energia 1265,6 KJ
Acqua libera (Aw) 0,850	Sali minerali 7,8%
pH 6,05 un. pH	Cloruro di sodio 6,6%
Fibre 0,1%	Carboidrati 1%
ALLERGENI (allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011)	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MEDIE	
TENORE DI GERMI PATOGENI	
Listeria monocytogenens	Assenza in 25g
Salmonella ssp	Assenza in 25g
TENORE DI GERMI TESTIMONI DI CARENZA IGIENICA	
Stafilococco aureo	<10UFC/g
Escherichia coli	<10UFC/g
Coliformi totali	<10UFC/g
PRESENTAZIONE	
Trancio Sotto Vuoto Metà Sotto Vuoto	
SHELF LIFE	
180gg conservata in frigorifero a 5°-6° C a 4°C se protetta da carta per alimenti	
PEZZATURE	
Peso 250g circa 500g	
TRASPORTO	
Su furgoni refrigerati a 4°	

INGREDIENTS	
Sheep meat, salt, spices, flavours, dextrose, saccharose.	
Anti oxidative E300	
Conservatives E250, E252	
CHEMICAL PROPERTIES	NUTRITION FACTS LABEL
Umidity 42,9%	Protein 28,3%
Fat 20,5%	Fats 20,5%
Dry matter content 57,1%	Calories 302,3 Kcal
Sodium 2,7%	Energy value 1265,6 KJ
Activity water (Aw) 0,850	Trace mineral 7,8%
pH 6,05 un. pH	Sodium chloride 6,6%
Fibers 0,1%	Carbohydrate 1%
FOOD ALLERGENS (1169/2011 UE directive)	
MEDIUM MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
PLATE COUNT	
Listeria monocytogenens	Absent in 25g
Salmonellae ssp	Absent in 25g
ORGANISM INDICATING POOR HYGIENE	
Staphylococcus aureus	<10UFC/g
Escherichia coli	<10UFC/g
Total Coliforms	<10UFC/g
SHAPE	
Joints Vacuum Packed Half V.P.	
SHELF LIFE	
180gg stored in refrigerator 5°-6° C at 4°C if protected by food paper sheet	
PIECE WEIGHT	
About 250g 500g	
TRANSFER	
Chilled vans at 4°C temperature	

