

## SCHEDA TECNICA

### 'NDUJA DI SUINO NERO DI CALABRIA

#### I. Descrizione prodotto

<b>Descrizione prodotto</b>	<p>Prodotto a base di carne suina stagionato, preparato utilizzando il magro, il guanciale ed il lardo del Suino Nero, aromatizzato con crema di peperone e peperoncino piccante. La carne del Suino Nero conserva le ottime qualità della carne suina, è infatti ricca di proteine ad elevato valore biologico contenenti amminoacidi essenziali ed amminoacidi ramificati (leucina, isoleucina e valina), utili per un'alimentazione sana ed equilibrata; è inoltre ricca di ferro ad elevata biodisponibilità, zinco, rame, fosforo, selenio e magnesio; è ricchissima di vit. B1, vit. B2 e vit. PP ma ancor più ricca di vit.D e vit.E.</p> <p>La carne di Suino Nero si arricchisce di questi preziosi elementi perché i Nostri suini sono allevati allo stato semibrado, a contatto con il sole e con la terra, e nutriti con un'alimentazione a base di materie prime grezze quali mais, orzo, crusca di grano tenero, farinaccio di grano duro, soia, favino, pisello.</p> <p>Il contenuto di grasso risulta di ottima qualità: l'acido grasso predominante è l'acido oleico (acido grasso essenziale) che rappresenta circa il 45% del grasso totale ed è dotato di un elevato potere antiossidante e protettivo verso l'insorgenza di aterosclerosi; anche gli acidi grassi essenziali Omega-3 ed Omega-6 rappresentano una quota significativa (circa 20%) del grasso totale e sono considerati sempre di più fattori di protezione nelle malattie cardiache.</p> <p>Prodotto pastorizzato, confezionato in vetro con l'aggiunta di Olio Extra Vergine d'Oliva di nostra produzione.</p>
<b>Denominazione di vendita</b>	'Nduja di Suino Nero di Calabria
<b>Marchio</b>	Suino Nero
<b>Ingredienti</b>	'Nduja 80% [carne di suino Nero calabrese, crema di peperoncino calabrese piccante 15% (peperoncini piccanti, sale), sale, destrosio, spezie, antiossidanti: ascorbato di sodio; conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio], Olio Extra Vergine d'Oliva 20%.
<b>Trattamento</b>	Stagionatura 90 giorni. Prodotto Pastorizzato.
<b>Origine materia prima</b>	Italia

#### Confezionamento e dati logistici

Codice art.	EAN	Confezionamento	Shelf life (mesi)	Peso (g e)	Pallettizzazione			
					dim. Cartone (mm)	pz. X cartone	cartoni x strato	strati x pallet
123	8018347001231	Vasetto	24	85	240x140x160	20	26	10

#### II. Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

##### Caratteristiche sensoriali e organolettiche

Parametro	Descrizione
<b>Colore</b>	Rosso vivace
<b>Odore</b>	Leggermente affumicato
<b>Sapore</b>	Molto piccante

##### Caratteristiche nutrizionali

Parametro	Valori per 100 g	Unità di misura
<b>Valore energetico</b>	575/2371	Kcal/KJ
<b>Grassi</b>	58.20	g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	17.60	g
<b>Carboidrati</b>	3.0	g
<b>di cui zuccheri</b>	0.6	g
<b>Proteine</b>	8.6	g
<b>Sale (NaCl)</b>	3.0	g

##### Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	valori	limiti critici
<b>pH</b>	4.9... 5.49	5.5
<b>A<sub>w</sub></b>	<0.92	≥0.92
<b>Nitriti (NaNO<sub>2</sub>)</b>	-	>150 mg/kg
<b>Nitratii (NaNO<sub>3</sub>)</b>	-	>150 mg/kg



Salumi di Calabria D.O.P.



Sede Legale e Stabilimento:  
 Loc. S. Elia • Fraz. Macchia Albanese  
 San Demetrio Corone • 87069 (CS) Italia  
 Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

Ufficio Amministrativo e Commerciale  
 C.da Filla • San Demetrio Corone  
 87069 (CS) • Italia  
 Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851



N.R.E.A. 149890 • Codice SDI: SUBM70N • Reg. Imp. CS. C.F./P.IVA: 02200030787  
 Cap. Soc.: € 110.000,00 I.V. • www.madeofood.com • info@filieramadeo.it • madeoindustria@pec.it

SISTEMA DI GESTIONE QUALITA'

## Critério microbiologico di sicurezza alimentare

Descrizione	Unità di misura	Valori medi
CBT	Ufc/g	5*10 <sup>8</sup>
Escherichia coli	Ufc/g	2*10 <sup>3</sup>
Salmonella	Ufc/25 g	Assente
Staphylococcus coag. positivo	Ufc/g	<500
Listeria Monocytogenes	Ufc/25 g	Assente

### III. Trasporto e stoccaggio

Condizioni trasporto	Temperatura di trasporto +4°/+8°C. Tolleranza max +10°C
Condizioni stoccaggio	Conservare da +4°C a +8° C

### IV. Claims e consigli consumo

Claims in etichetta	Senza Derivati del Latte. Senza Glutine. Antibiotic free. Animal Welfare.
Modalità di consumo	Prodotto da consumarsi tal quale
Consigli per il consumo	Grazie al tipico gusto piccante, la 'Nduja è ottima degustata sul pane caldo o come condimento nei primi piatti.

### V. Produzione

<b>Sito produzione</b>	
Prodotto da Madeo Industria Alimentare Srl, Loc. Sant'Elia snc I-87069, San Demetrio Corone (CS) - IT954/L CE	

### VI. Controlli, adempimenti e normative

<b>Allergeni</b>	
Reg.(UE) N.1169/2011 - Dir.2003/89/CE e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate e relativi D.Lgs attuativi (D.Lgs. 114/06): Ai sensi delle direttive sopra indicate nella composizione del prodotto non rientra nessun potenziale allergene	
<b>Etichettatura</b>	
Reg.(UE) N.1169/2011, direttiva 1989/396/CEE, D.Lgs 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni, normative collegate e relativi D.Lgs attuativi. I prodotti vengono etichettati in conformità alle normative vigenti in materia di etichettatura.	
<b>O.G.M.</b>	
Reg. CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate. Non vengono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi geneticamente Modificati.	
<b>Rintracciabilità</b>	
Reg. CE n. 178/2002 (art.18 e seg.) e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate Viene garantito un sistema di rintracciabilità che permette di risalire per ogni lotto di prodotto finito alle materie prime impiegate e di rintracciare le imprese alle quali il prodotto è stato fornito. La procedura informatica di identificazione del prodotto è descritta dettagliatamente nel nostro manuale di autocontrollo.	
<b>Autocontrollo</b>	
Reg. CE n. 178/2002 - Reg. CE n. 852/2004 - Reg. CE n. 853/2004 - Reg. CE 2073/2005 - Direttiva 2006/52/CE e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate Viene applicato un sistema di autocontrollo in base alle procedure HACCP, SSOP e GMP. Dichiariamo inoltre di operare in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti e preparazioni a base di carne.	
<b>Trasporto</b>	
DPR n. 404 del 29/05/1979, DPR n. 327/1980 e D.M. 12/10/1981 Viene garantito che gli automezzi destinati al trasporto della merce, sia propri che di terzi, sono muniti di regolare certificato ATP e delle relative autorizzazioni sanitarie in corso di validità.	
<b>Imballaggi</b>	
Reg. CE 1935/2004 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate Gli imballi e i materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono conformi alle normative vigenti in materia.	



San Demetrio Corone • 87069 (CS) Italia  
Tel: 0984/956850 • Fax 0984/956851

Amministrativo e Commerciale  
87069 (CS) • Italia  
Tel: 0984/956850 • Fax 0984/956851



N.R.E.A. 149890 • Codice SDI: SUBM70N • Reg. Imp. CS. C.F./P.IVA: 02200030787  
Cap. Soc.: € 110.000,00 I.V. • www.madeofood.com • info@filieramadeo.it • madeoindustria@pec.it

SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ

Emesso da:	Verificato da:	Approvato da	Rev.
Resp. Controllo Qualità	Resp. Commerciale e Marketing Product Manager	A.U.	Rev. 1 del 01/12/2021

3/3

Madeo Industria Alimentare può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento.  
Questo documento è di proprietà della Ditta Madeo Industria Alimentare e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza nostra autorizzazione scritta.



Salumi di Calabria D.O.P.



Carne 100% Italiana.  
Garanzia dall'Associazione  
Italiana Allevatori



kiwa  
certified  
C-IMPACT  
PRODOTTO  
CERTIFICATO

Sede Legale e Stabilimento:  
Loc. S. Elia • Fraz. Macchia Albanese  
San Demetrio Corone • 87069 (CS) Italia  
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

Ufficio Amministrativo e Commerciale  
C.da Filla • San Demetrio Corone  
87069 (CS) • Italia  
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

N.R.E.A. 149890 • Codice SDI: SUBM70N • Reg. Imp. CS. C.F./P.IVA: 02200030787  
Cap. Soc.: € 110.000,00 I.V. • [www.madeofood.com](http://www.madeofood.com) • [info@filieramadeo.it](mailto:info@filieramadeo.it) • [madeoindustria@pec.it](mailto:madeoindustria@pec.it)



SISTEMA DI GESTIONE QUALITA'