

SCHEDA TECNICA

FIOR DI LARDO DI SUINO NERO DI CALABRIA

I. Descrizione prodotto

Descrizione prodotto	<p>Prodotto a base di carne suina stagionato ottenuto dal lardo e dal filone del Suino Nero di Calabria, squadrato e rifilato, viene salato a mano e aromatizzato con pepe nero.</p> <p>La carne del Suino Nero Calabrese 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, vit. B1, vit. B2, vit. PP, vit.D e vit.E.</p> <p>La carne di Suino Nero Calabrese contiene questi preziosi elementi perché i nostri suini sono allevati all'aperto free range in regime di benessere animale, a contatto con il sole e con la terra, alimentati con cereali quali mais, orzo, crusca di grano tenero, farinaccio di grano duro, favino, pisello e vegetali di stagione, ai quali si aggiungono le erbe da pascolo.</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 letali; sono infatti noti i loro effetti antinfiammatori ed il loro ruolo nella prevenzione del diabete e di alcuni tipi di neoplasie.</p>
Denominazione di vendita	Fior di Lardo di Suino Nero di Calabria
Marchio	Suino Nero
Ingredienti	Carne di suino Nero di Calabria, spezie, sale.
Trattamento	Stagionato 60 giorni
Origine materia prima	Italia

Confezionamento e dati logistici

Codice art.	EAN	Confezionamento	Shelf life (mesi)	Peso netto (g)	dim. Cartone (mm)	Pallettizzazione		
						pz. X cartone	cartoni x strato	strati x pallet
400	2589793	SV trancio	6	200/250	470x285x105	12	6	10

II. Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche

Parametro	Descrizione
Aspetto prodotto intero	Forma allungata
Aspetto prodotto affettato	Fette di forma rettangolare da circa 8 g/cad.
Colore	Bianco rosato e roseo intenso
Odore	Profumo leggermente speziato.
Sapore	Dolce

Caratteristiche nutrizionali

Parametro	Valori per 100 g	Unità di misura
Valore energetico	497/2058	Kcal/KJ
Grassi	45	g
di cui acidi grassi saturi	17	g
Carboidrati	0.7	g
di cui zuccheri	0	g
Proteine	22	g
Sale (NaCl)	4.5	g

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Valori	Limiti critici
pH	4.9... 5.49	5.5
A_w	<0.92	≥0.92
Nitriti (NaNO₂)	-	>150 mg/kg
Nitrati (NaNO₃)	-	>150 mg/kg

Criterio microbiologico di sicurezza alimentare

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



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@flieramadeo.it • madeoindustria@pec.it

SISTEMA DI GESTIONE QUALITA'

III. Trasporto e stoccaggio

Condizioni trasporto	Temperatura di trasporto +4°/+8°C. Tolleranza max +10°C
Condizioni stoccaggio	Conservare il prodotto confezionato sottovuoto in frigorifero 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	Il Fior di lardo si gusta solitamente come antipasto o spuntino, accompagnato dal pane tipico calabrese che contribuisce ad esaltarne il sapore pieno e morbido.

V. Produzione

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

VI. Controlli, adempimenti e normative

Allergeni
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
Etichettatura
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.
O.G.M.
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.
Rintracciabilità
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.
Autocontrollo
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.
Trasporto
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.
Imballaggi
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.

Emesso da:	Verificato da:	Approvato da	Rev.
Resp. Controllo Qualità	Resp. Commerciale e Marketing	Product Manager	A.U. Rev. 1 del 22/04/2021

2/2

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.



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@fileramadeo.it • madeoindustria@pec.it



SISTEMA DI GESTIONE QUALITA'



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'