



L'arte del sapore piccante

L'Artigiano della nduja Srl
SEDE LEGALE: Strada Provinciale 22 – Loc. San Francesco
 89864 Spilinga VV PI: 03489800791 REA: VV 152535
SEDE OPERATIVA: Contrada Acquavona, 2
 88040 Platania CZ PI: 03489800791 REA: CZ 210380

INFORMAZIONI GENERALI

Denominazione di vendita: 'Nduja (insaccato di suino stagionato, piccante e pastorizzato)		
Denominazione commerciale: 'Nduja in secchiello da 800g.		
Stabilimento di produzione materia prima: IT 9 3082 L CE		
Stabilimento trasformazione: IT L804E CE		
Ingredienti: 'Nduja 96% (grasso di suino 42%, carne di suino 30%, peperoncino 25%, sale 3%, olio d'oliva 4%)		
Codice EAN: 8033857720175	Codice prodotto: 0035	Unità di vendita: peso netto 800g
Metodo di conservazione: Conservare lontano da fonti di calore e dopo l'apertura conservare in frigo a 0° + 4°		Durata media di conservazione: consumare entro 30 gg dalla data di apertura
Shelf life: 24 mesi	Packaging primario: contenitore di polipropilene	Prodotto pastorizzato
Allergeni: No Allergeni -Senza Glutine Non contiene né conservanti né coloranti	OGM: No Ogm Non contiene derivate del latte	MDS/MSM: Assenza di carne separata meccanicamente
Origine della carne: SUINI ALLEVATI E MACELLATI IN ITALIA		

PARAMETRI CHIMICO FISICI e MICROBIOLOGICI ('nduja stagionata)

Parametri	Metodo	Valore	U.M.
Salmonella spp	UNI EN ISO 6579-1:2017	Assente	/25g
Listeria monocytogenes	UNI EN ISO 11290-2:2017	<10	UFC/g
E. coli β -glucuronidasi positivo	ISO 16649-2: 2004	<10	UFC/g
Stafilococchi coagulasi- positivo	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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico	KJ	2199	Carboidrati	g	0,3
	Kcal	532	di cui zuccheri	g	0
Grassi	g	50	Proteine	g	20
Sale	g	23	Sale	g	2,2

DEACRIZIONE ORGANOLETTICA

-DESTINAZIONE D'USO

-CONSIGLI D'USO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche: color 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 spalmata su fette di pane, per condire le bruschette, creare soffritti, insaporire antipasti, contorni, primi e secondi piatti, uovo, 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 dell'Artigiano della Nduja.