

## SCHEDA TECNICA

Data emissione: <b>31/10/05</b>	Revisione: <b>11</b>	Data revisione: <b>18/05/21</b>
Denominazione di vendita: <b>PANCETTA STUFATA QUADRATA 1kg</b>		
Codice prodotto: <b>03115</b>		
Codice EAN: <b>2 262987</b>		

### DESCRIZIONE

Pancette di suino, salate in salamoia, massaggiate, accoppiate, cotte a vapore, affumicate tradizionalmente, tagliate a tranci, confezionate e pastorizzate.

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Non contiene:

- fonti di glutine
- derivati del latte.

### INGREDIENTI

Pancetta di suino (85%), acqua, sale, destrosio, aromi. Addensanti: amido modificato, E407. Stabilizzanti: E451. Antiossidante: E301. Conservante: E250.

### DURATA COMMERCIALE DEL PRODOTTO

90 giorni dalla data di pastorizzazione.

*Durata residua alla consegna: 65 giorni.*

### CONFEZIONAMENTO E PEZZATURA

Confezionata sottovuoto in sacco neutro. Pezzatura da 1 kg circa.

### IMBALLAGGIO

Scatole contenenti 5 pezzi per un totale di 5 kg circa. Bancali da 65 scatole.

### MODALITÀ DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

A mezzo camion refrigerato.

Temperatura di conservazione: +2/+4 °C.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Parametro</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valore normale</i>	<i>Valore massimo</i>	<i>Metodo</i>
Carica batterica totale	UFC/g	$\leq 10^4$	$\leq 10^6$	UNI EN ISO 4833-1:2013
Enterobatteri	UFC/g	$\leq 10$	$\leq 10^3$	AFNOR BRD 07/24 – 11/13
Enterococchi	UFC/g	$\leq 10$	$\leq 10^3$	NMKL n°68 5th Ed 2011
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assenza	Assenza	UNI EN ISO 11290-1:2017
Salmonella spp	in 25 g	Assenza	Assenza	UNI EN ISO 6579-1:2017

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

<i>Valori nutrizionali medi per 100 g</i>	
Energia	955 kJ 230 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	18 g 7,0 g
Carboidrati di cui zuccheri	1,0 g 1,0 g
Proteine	16 g
Sale	2,2 g



## SCHEDA ALLERGENI

Referenza	<b>03115</b>	<b>PANCETTA STUFATA QUADRATA 1kg</b>	
ALLERGENE	PRESENZA	ALLERGENE	PRESENZA
<b>Uova</b> e prodotti derivati	No	<b>Senape</b> e prodotti derivati	No
<b>Crostacei</b> e prodotti derivati	No	<b>Semi di sesamo</b> e prodotti derivati	No
<b>Cereali contenenti glutine</b> cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	No	<b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO <sub>2</sub>	No
<b>Pesce</b> e prodotti derivati	No	<b>Lupini</b> e prodotti derivati	No
<b>Arachidi</b> e prodotti derivati	No	<b>Molluschi</b> e prodotti derivati	No
<b>Soia</b> e prodotti derivati	No		
<b>Latte</b> e prodotti derivati (incluso lattosio)	No		
<b>Frutta a guscio</b> cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di agaciù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati	No		
<b>Sedano</b> e prodotti derivati	No		
<b>Note</b>			