

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SCT 01-HARR

**PANCETTA ARROTOLATA
 STAGIONATA IN CONCA DI
 MARMO**



Codice Articolo	0224	EAN code	2503785											
Denominazione Legale /Usuale	Pancetta													
Denominazione Descrittiva/Commerciale	Pancetta arrotolata stagionata in conca di marmo													
Descrizione Prodotto	Salume ottenuto dal grasso della pancia del maiale, sottoposto a salatura e stagionatura.													
Origine della materia prima	Sono utilizzati esclusivamente suini con caratteristiche proprie del Suino pesante italiano .													
Caratteristiche Organolettiche	Consistenza morbida, vellutata e non oleosa, con profumo delicato e finemente speziato. Aspetto compatto, di colore bianco con strisce longitudinali rosse, gusto dolce e saporito.													
Caratteristiche Merceologiche	Il prodotto si presenta in forma rotonda. Esternamente si presenta privo di cotenna, ricoperto con carta alimentare per protezione.													
Ingredienti	Pancetta di suino, Sale, Spezie, Aglio, Piante Aromatiche, Destrosio, Saccarosio , Antiossidante: E301,Conservanti:E252,E250.													
OGM	Assenti. Si certifica, in accordo con le dichiarazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che il prodotto menzionato non contiene ingredienti costituiti e/o derivati da organismi geneticamente modificati.													
Modalità di utilizzo	Affettata sottile sia a coltello che a macchina.													
Destinazione d'uso /Limitazioni al consumo	Prodotto da consumare tal quale. Non sono individuabili <i>a priori</i> categorie di consumatori alle quali debba essere precluso.													
Riferimenti normativi	Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004. Le caratteristiche microbiologiche dei prodotti in seguito indicate sono conformi al Reg. 2073/2005 e s.m.i I contaminanti chimici, i residui fitosanitari ed i residui farmacologici sui prodotti sono conformi rispettivamente ai Reg. 1881/2006 e s.m.i, Reg. 396/2005 e s.m.i, e Reg. 470/2009 e s.m.i.													
Confezione	Disponibile in confezioni sottovuoto o in buste termoretraibili da circa 2,5 kg /3 kg. I prodotti utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto alimentare secondo i Reg.CE: 1935/2004 , 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e successive modifiche.													
Imballo	In cartone ondulato : <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Dimensioni Cartone</th> <th>Pezzi x cartone</th> <th>Cartone x strati</th> <th>Numero strati</th> <th>Cartoni x Pallet</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>59x38x27 cm³</td> <td>5pezzi</td> <td>4 cartoni</td> <td>3 strati</td> <td>12 cartoni</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Modificabile in base alle richieste del Cliente.</p>				Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet	59x38x27 cm ³	5pezzi	4 cartoni	3 strati	12 cartoni
Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet										
59x38x27 cm ³	5pezzi	4 cartoni	3 strati	12 cartoni										
Pallettizzazione	Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi.													

Modalità / Trasporto / Tempi di conservazione	Conservare a Temperatura compresa tra +0°C e +4°C.		
	Trasporto Refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C.		
	Da consumare preferibilmente entro 180 giorni dalla data di confezionamento.		
Etichettatura	Conforme al Regolamento CE 1169/2011.		
Caratteristiche microbiologiche del prodotto durante il periodo di conservabilità	<i>Listeria monocytogenes</i> : In ciascuna di 5 Aliquote: < 10 ² UFC / g		
	<i>Salmonella spp.</i> : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g.		
Caratteristiche microbiologiche del prodotto in uscita dello stabilimento	<i>Stafilococchi Coagulasi Positivi</i> : In 1 Aliquota: < 10 ² UFC / g		
Caratteristiche chimico fisiche / Nutrizionali	aW	Valore medio: 0,81	
	pH	Valore medio: 5,50	
	Valore energetico	2634 KJ / 100 g 639 Kcal / 100g	
	Grassi di cui acidi grassi saturi	64,40 g / 100g 26,51 g / 100g	
	Carboidrati Di cui zuccheri	0,86 g / 100g 0,28 g / 100g	
	Proteine	13,90 g / 100g	
	Sale	2,84 g / 100g	
ALLERGENI	PRESENZA DELL'ALLERGENE NEL PRODOTTO		
	SI / NO		
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati	NO		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		
Uova e prodotti a base di uova	NO		
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		
Molluschi e prodotti a base di mollusco.	NO		
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		
Soia e prodotti a base di soia	NO		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO		
Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)	NO		
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		
Senape e prodotti a base di senape	NO		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO ₂	NO		
Prodotto da: La Bottega di Adò s.r.l. Sede Legale e di Stabilimento: Via Nerino Garbuio snc , comparto 47R , 54038 Montignoso (MS) P.IVA e C.F: 00544200454 Riconoscimento CE: IT J7H46 CE Contatti telefonici: (+39) 0585/348315 o 0585/821279 Fax: 0585/821279 Indirizzi e-mail: Segreteria: anna@labottegadiado.com , gabriele@labottegadiado.com Ufficio Qualità: ale@labottegadiado.com		Approvazione	