

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SCT 01-CPANC

CREMA DI PANCETTA

Codice Articolo	0403	EAN code	8029647001173		
Denominazione Legale /Usuale	Crema di Pancetta				
Denominazione Descrittiva/Commerciale	Cuore di Pancetta				
Descrizione Prodotto	Crema ottenuta mediante fine macinatura di Pancetta tesa stagionata in conca di marmo				
Origine della materia prima	Italia. Suini nati, allevati e macellati in ITALIA				
Caratteristiche Organolettiche	Consistenza morbida, vellutata e non oleosa, con profumo delicato e finemente speziato. Aspetto compatto, di colore bianco e rosso, gusto dolce e saporito.				
Caratteristiche Merceologiche	Prodotto di consistenza cremosa omogenea, facilmente spalmabile, contenuto in un vasetto trasparente.				
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	Spalmato su pane e crostini oppure da utilizzare come insaporitore di uova, carne e pesce.				
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 successive modifiche. I contaminanti chimici, i residui fitosanitari ed i residui farmacologici sui prodotti sono conformi rispettivamente ai Reg. 2023/915, Reg. 396/2005 e Reg. 470/2009 e successive modifiche.				
Confezione	Disponibile in vasetto di vetro trasparente da 130 g, I prodotti utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto alimentare secondo i Reg.: 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e successive modifiche.				
Imballo	In cartone ondulato:				
	Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet
	20x26,5 cm ³	12 pezzi	8 cartoni	4 strati	32 cartoni
	* Modificabile in base alle richieste del Cliente.				
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 in luogo fresco ed asciutto.	
	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	639 Kcal / 100g 2634 KJ / 100 g
	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 SO2	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