

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SCT 01-H

**PANCETTA TESA
STAGIONATA IN CONCA DI
MARMO**



Codice Articolo

0204

EAN code

2214404

Denominazione Legale /Usuale

Pancetta

**Denominazione
Descrittiva/Commerciale**

Pancetta tesa stagionata in conca di marmo

Descrizione Prodotto

Salume ottenuto dal grasso della pancia del maiale, mantenendo la cotenna, 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 rettangolare di altezza non inferiore da 2 a 4 cm. Esternamente si presenta nella parte inferiore con la cotenna mentre nella parte superiore è ricoperto di sale, spezie e aromi di stagionatura.

Ingredienti

Pancetta di suino, Sale, Spezie, Aglio, Piante Aromatiche, Destrosio, Conservanti:E251,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 o tagliata a cubetti .

**Destinazione d'uso /Limitazioni
al consumo**

Prodotto da consumare tal quale.
Non sono individuabili *a priori* 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 700 g a 2,5 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 :

Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet
59x38x27 cm ³	5/10 pezzi	4 cartoni	3 strati	12 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 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	Listeria monocytogenes : In ciascuna di 5 Aliquote: < 10 ² UFC / g	
	Salmonella spp. : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g.	
Caratteristiche microbiologiche del prodotto in uscita dello stabilimento	Stafilococchi Coagulasi Positivi : 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 (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale, noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia)		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