

COD 334	PANCETTA ARROTOLATA SCOTENNATA 3.5 kg	Aggiornato al: 28 lug 16
----------------	--	-------------------------------------



1	CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
----------	-------------------------------------

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1.1 Materia prima | Carne proveniente da suini nati e allevati in Italia |
| 1.2 Peso | 3.5 kg
Prodotto soggetto a calo peso |
| 1.3 Lunghezza | 40-45 cm |
| 1.4 Diametro/Spessore | 10 cm |
| 1.5 Involucro | Cellulosico (da togliere prima del consumo) |
| 1.6 Chiusura involucro | Clippato |
| 1.7 Legatura | Anelli di corda elastica |
| 1.8 Stagionatura | 10 settimane |
| 1.9 Ingredienti | Carne di suino italiano, sale marino, vino Garda Merlot DOP, spezie, zucchero.
Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio. |
| 1.10 Conservazione | In ambiente fresco (temp.max 20°C, UR tra 70% e 80%) |
| 1.11 TMC | Termine Minimo di Conservazione: In fattura, 90 gg dalla data di spedizione |

(I parametri dimensionali: peso, lunghezza e diametro sono indicativi e suscettibili di piccole variazioni)

COD 334	PANCETTA ARROTOLATA SCOTENNATA 3.5 kg	Aggiornato al: 28 lug 16
----------------	--	-------------------------------------

2	INDICI MICROBIOLOGICI
----------	------------------------------

Enterobatteriacee < 50 ufc/g

In ottemperanza al Reg. CE/2073/2005

(I parametri microbiologici si riferiscono al prodotto al momento della spedizione)

3	CARATTERISTICHE CHIMICHE E VALORE ENERGETICO
----------	---

Valore energetico per 100 g di prodotto: 2051 kJ 497 kcal

Grassi	49,0 g	di cui acidi grassi saturi	19 g
Carboidrati	0 g	di cui zuccheri	0 g
Proteine	14,0 g	Sale	3,2 g

(I risultati analitici riportati sono valori medi. Si intendono validi esclusivamente per i prodotti che sono stati sottoposti ad analisi)

4	ALLERGENI E OGM
----------	------------------------

ALLERGENE (Dir.2003/89/CE e succ. mod.)	PRESENTE	POSSIB. TRACCE	NON PRESENTE
Cereali contenenti glutine (1)			✓
Crostacei e prodotti a base di crostacei			✓
Uova e prodotti a base di uova			✓
Pesce e prodotti a base di pesce			✓
Arachidi e prodotti a base di arachidi			✓
Soia e prodotti a base di soia			✓
Latte e prodotti a base di latte (proteine del latte)			✓
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)			✓
Frutta a guscio (2)			✓
Sedano e prodotti a base di sedano			✓
Senape e prodotti a base di senape			✓
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			✓
Anidride solforosa e solfiti (3)			✓
Lupino e prodotti derivati			✓
Molluschi e prodotti derivati			✓
OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)	Il prodotto non contiene OGM		

COD 334	PANCETTA ARROTOLATA SCOTENNATA 3.5 kg	Aggiornato al: 28 lug 16
----------------	--	-------------------------------------

5	PARTICOLARITA' PRODUTTIVE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
----------	---

Aromatizzazione completamente naturale secondo un'esclusiva ricetta Levoni.

Pancetta arrotolata, senza cotenna, stagionata. Gusto delicato.

6	CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONE
----------	-------------------------------------

I materiali di confezionamento sono conformi alla normativa vigente concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto coi prodotti alimentari (D.M. 21/3/73, Dir. 2002/72/CE, Reg.1935/2004 e succ. mod., Reg. CE n°10/2011 e succ.mod.)

6.1	Confezionamento	Nessuno
6.2	Spedizione	In cartoni

7	ETICHETTATURA
----------	----------------------

Etichettatura conforme al Reg. CE n°1169/2011, D.M. 27/02/96 n°209 e succ. mod. Reg. 1334/2008

7.1	Etichetta	cartellino appeso
7.2	Indicazioni riportate in etichetta	
	Denominazione	PANCETTA ARROTOLATA SCOTENNATA
	Ingredienti in	4 lingue (italiano, inglese, francese, tedesco)
	Ragione sociale	Levoni S.p.A. Via Matteotti, 23 - 46014 Castellucchio (MN) Italia
	Marchio d'identificazione	IT 5L CE
	Codice EAN	2233794XXXXXC Su richiesta

Note

- Questa scheda ha solo valore informativo e non è destinata al consumatore finale.
- Il Gruppo Levoni è certificato secondo gli standard internazionali BRC.
- Si dichiara di operare in regime di AUTOCONTROLLO (Reg. 852/2004/CE e 853/2004/CE e succ. reg. attuativi) e di TRACCIABILITA' (Reg. 178/2002/CE).

- Allergene (1) Cereali contenenti glutine: grano/frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- Allergene (2) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni/acagiù/pecan/del Brasile, pistacchi, noci Queensland e prodotti derivati.
- Allergene (3) Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.