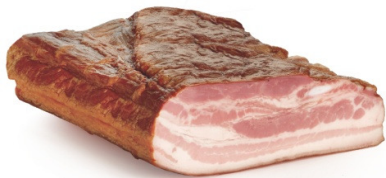




SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT
366 L
CE

Pagina 1 di 1



PANCETTA STUFATA AFFUMICATA S/V

Prodotto di salumeria derivante da pancette magre di origine CE, stufato e affumicato con fumo naturale di legno di faggio e confezionato in sottovuoto.

DENOMINAZIONE	PANCETTA STUFATA AFFUMICATA S/V
INGREDIENTI	Pancetta di suino, acqua, sale, destrosio, aromi, aromatizzante di affumicatura; correttore di acidità: E325; stabilizzanti: E450, E451; antiossidante: E301; conservante: E250.
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni di cui all'allegato II del Reg.UE 1169 del 25/10/11 s.m.i.
OGM	Non contiene prodotti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE e CHIMICHE

CARICA MICROBICA TOTALE A 30°C	< 1.000.000 ufc/g
ESCHERICHIA COLI	< 100 ufc/g
STAPHILOCOCCI COAG. +	< 100 ufc/g
SALMONELLA SPP	Assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g
Residui di contaminanti, metalli pesanti, antibiotici, ormoni e sostanze ormonosimili assenti o entro i limiti di legge.	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Carne rosata e grasso bianco, cotenna e superficie dorate grazie al processo di affumicatura.
CONSISTENZA, ASPETTO AL TAGLIO	Fetta ben distinta tra le parti magre e grasse. Compatta al taglio.
ODORE	Fragranza caratteristica e gradevole di affumicato con profumi puliti e morbide note aromatiche.
SAPORE	Buon equilibrio tra il sapore di affumicato e le sensibili note speziate.
PALATABILITA'	Morbida e delicata al palato.

PANCETTA STUFATA AFFUMICATA ½ S/V

CODICE PRODOTTO	14150	PESO MEDIO	Kg 2
CONFEZIONE	Sottovuoto	CONSERVAZIONE	0 / +4°C
DA CONSUMARSI PREF. ENTRO	90 gg	PEZZI PER CARTONE	10
MISURE CARTONE	cm 46 x 35 x 26	NR STRATI	5
CARTONI PER STRATO	5	CARTONI PER PALLET	25
PESO MEDIO PER PALLET	Kg 500	TEMPERATURA MEZZO TRASPORTO	0 / +4°C

MODALITA' DI UTILIZZO E DESTINAZIONE D'USO	Da consumarsi previa accurata cottura. Il prodotto è destinato alla consueta distribuzione commerciale ed al normale consumo da parte di tutti i consumatori finali.
---	--

Redatto	Approvato	Data
Resp. Qualità Mattarei Erica	Resp. Produzione Pavoncelli Fabio	Rev03 del 12/04/2016