



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT
366 L
CE

Pagina 1 di 1



PANCETTA STUFATA AFFUMICATA MAXI S/V

Prodotto di salumeria derivato da pancette magre di origine CE, stufato e affumicato, confezionato in sottovuoto.

SPECIFICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE	PANCETTA STUFATA AFFUMICATA MAXI ½ S/V	CODICE PRODOTTO	14170
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.		
PESO MEDIO	Kg 4	CONFEZIONE	Sottovuoto
CONSERVAZIONE	0 / +4°C	DA CONSUMARSI PREF. ENTRO	120 gg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE e CHIMICHE

CARICA MICROBICA TOTALE A 30°C	< 100.000 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 ORGANOLETICHE

COLORE	Carne rosata e grasso bianco, cotenna in superficie ben dorata grazie al processo di affumicatura.
CONSISTENZA, ASPETTO AL TAGLIO	Fetta con nette distinzioni tra le varie striature di parti magre e grasse. Buona tenuta 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.

LOGISTICA

PEZZI PER CARTONE	6	MISURE CARTONE	cm 46 x 35 x 26
CARTONI PER STRATO	5	NR STRATI	5
CARTONI PER PALLET	25	ALTEZZA PALLET	cm 140
PESO MEDIO PER PALLET	Kg 610	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	Rev 04 12/04/2016