



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT
366 L
CE

Pagina 1 di 1



PANCETTA COPPATA MAGRISSIMA

Prodotto di salumeria stagionato ottenuto da capocollo di maiale avvolto in strati sottili di pancetta sgrassata e filettata esternamente, rivestito in carta vegetale.

SPECIFICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE	PANCETTA COPPATA SGRASSATA
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, aromi e spezie; antiossidante: E301; conservante: E252, 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 ORGANOLETICHE

COLORE	Rosso intenso della carne e bianco caratteristico del grasso.
CONSISTENZA, ASPETTO AL TAGLIO	Compatto con buona tenuta della fetta.
ODORE	Profumo invitante di aromi e di stagionato.
SAPORE	Deciso con buone note aromatiche.

DENOMINAZIONE	PANCETTA COPPATA SGRASSATA ½ S/V	CODICE PRODOTTO	15070
PESO MEDIO	Kg 3	CONFEZIONE	Sottovuoto
CONSERVAZIONE	0 / +4°C	TMC	180 gg dal confezionamento
PEZZI PER CARTONE	6	DIMENSIONI CARTONE	cm 46 x 35 x 26h
CARTONI PER STRATO	5	NR STRATI	5
CARTONI PER PALLET	25	TRASPORTO	0 / +4°C

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

Redatto	Approvato	Data
Resp. Qualità	Resp. Produzione	Rev 01
Mattarei Erica	Pavoncelli Fabio	del 18/12/2014