



LINEA PANCETTE TESE		PANCETTA STUFATA COTTA DOPPIA A META'			Codice 1199
imballo sacco cryovac	formato tesa doppia a metà	peso medio pezzo Kg 5,7	nr pezzi x cartone 4	peso medio x cartone Kg 22,8	cod. EAN

Misure cartone esterne (1): cm 39,8x31,5x27,7(h) - piani da 6 cart. - 5 piani per un totale di 30 cartoni per pallet

MATERIA PRIMA: pancette olandesi classe EXTRA, magrissime, squadrate, **senza cartilagine.**

FASI DI LAVORAZIONE: scongelamento se necessario, siringatura a bassa pressione, riposo in vasca per tre giorni, cottura a vapore con affumicatura eseguita durante la cottura, raffreddamento e confezionamento.

DATI OBBLIGATORI SU CONFEZIONE:

Ingredienti: pancetta di suino 85%; acqua; sale; fecola di patata; destrosio; aromi; gelificanti: E407; stabilizzanti: E451; antiossidante: E301; conservanti: nitrito di sodio. **Senza glutine.**

Condizioni di conservazione e trasporto: conservare al fresco (0°+4 °C); non forare la confezione.

Data di produzione: non prevista.

Da consumarsi entro: 120 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: dorato all'esterno, rosa al taglio.

Odore: gradevole e delicato del fumo, aromatizzato ai profumi del legno di larice e faggio.

Sapore: dolce e delicato.

Consistenza: compatta e contemporaneamente morbida.

Aspetto: naturale della pancetta squadrata, rettangolare.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto **Valore energetico** 254 kcal - 1054 kJ

Grassi g di cui acidi grassi saturi g **Carboidrati** g di cui zuccheri g **Proteine** g **Sale** g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Valore	Unità misura	CARATTERISTICHE CHIMICHE	Valore	Unità misura
Conta carica microbica mesofila aerobia a 30°C	16000000	UFC/1g	Umidità	58,75	g/100g
Escherichia coli β-glucuronidasi pos. a 44°C	<10	UFC/1g	Proteine	15,9 (Nx6,25)	g/100g
Enterobatteri	<10	UFC/1g	Grassi	20,5	g/100g
Stafilococchi coagulasi-positivi	<10	UFC/1g	Ceneri	3,35	g/100 g
Salmonella spp	assente	25 g	Carboidrati	1,50	g/100g
Listeria monocytogenes	Assente	25 g	Sale	2,83	
Conta batteri lattici mesofili	<10	UFC/1g			

ALLERGENI	Aggiunta intenzionale		Carry over e / o cross contamination	
	si/no	Nome specifico	si/no	Nome specifico
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	NO		NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO	
Pesci e prodotti a base di pesci	NO		NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO		NO	
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci, pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, arachidi, ecc.)	NO		NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/Kg	NO		NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	
Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	