



Salumificio Sant'Orso srl

Via I. da Vinci 18/20

36030 Caltrano (Vi)

CE IT Q0R79 ULSS4/1 REGIONE VENETO

Prodotto	Pancetta Stufata Doppia 1/2 Sv
Versione	2.0
Data	Aprile 2016
Responsabile	Paolo Stiffan

CODICE ARTICOLO: 700121

IL PRODOTTO CONTIENE ALLERGENI: DERIVATI DEL LATTE; SENZA GLUTINE

NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

PANCETTA STUFATA DOPPIA DENERVATA 1/2 SV

Tipologia	Pancetta di suino
Pezzatura	4.5 kg
Macina	—
Budello	—
Calibro all'Insacco	—
Conservazione	A 0° max +4 °C
Shelf life	120 gg
Confezionamento	Confezionato sottovuoto

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore rosato e bianco paglierino, sapore delicato leggermente affumicato, odore caratteristico di prodotto affumicato.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Escherichia Coli (UFC/g)	Inf. 50
Listeria Monocitogenes in 25 g	Assente
Salmonella Spp in 25 g	Assente

PANCETTA DI SUINO COTTA E AFFUMICATA

INGREDIENTI:

Pancetta di suino 85%, acqua, sale. **Proteine del latte.** Fecola di patate, aromi. Zuccheri: destrosio, zucchero. Addensante: carragenina. Stabilizzanti: difosfati, trifosfati. Antiossidante: E301. Conservante: E252.

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	4.5
Pezzi per scatola	4
Peso per scatola kg	18
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	4
Cartoni per pallet	24
Dimensioni Scatola	50x30x25



Pancetta Stufata Doppia
Cod. 121 kg 4.50

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia KJ	1365
Energia Kcal	330
Grassi	30
Acidi Grassi Saturi	
Carboidrati	1
Zuccheri	
Proteine	14
Sale	2.0