



Salumificio Sant'Orso srl

Via I. da Vinci 18/20

36030 Caltrano (Vi)

CE IT Q0R79 ULSS4/1 REGIONE VENETO

Prodotto	Pancetta Affumicata Cruda 1/2 Sv
Versione	2.0
Data	Aprile 2016
Responsabile	Paolo Stiffan

CODICE ARTICOLO: 700102

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI - SENZA GLUTINE - SENZA DERIVATI DEL LATTE  
IN ACCORDO CON IL REG. CE 1169/11  
NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

## PANCETTA AFFUMICATA CRUDA 1/2 SV

Tipologia	Pancetta di suino
Pezzatura	1.5 kg
Macina	—
Budello	—
Calibro all'Insacco	—
Conservazione	A 0° max +4 °C
Stagionatura	30 gg
Shelf life	120 gg
Confezionamento	Confezionato sottovuoto

### CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore rosato e bianco, 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 STAGIONATA E AFFUMICATA

#### INGREDIENTI:

Pancetta di suino, sale. Zuccheri: destrosio, zucchero. Spezie. Aromi. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252. Prodotto affumicato.

#### IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	1.5
Pezzi per scatola	13
Peso per scatola kg	20
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	4
Cartoni per pallet	24
Dimensioni Scatola	50x30x25



### VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia KJ	1576
Energia Kcal	381
Grassi	35
Acidi Grassi Saturi	
Carboidrati	0.5
Zuccheri	
Proteine	16
Sale	2.5