

 IT 702M CE	SCHEDA PRODOTTO PANCETTA ARR C/C e S/C (salato stagionato)		All. 5.18 Rev. 4 del 06/11/14 aggiornata al 03/03/16
	CODICE PRODOTTO: ST333 "Pancetta arr. C/C" CODICE PRODOTTO: ST333S "Pancetta arr. C/Cotenna" sottovuoto CODICE PRODOTTO: ST334 "Pancetta arr. S/C" CODICE PRODOTTO: ST334S "Pancetta arr. S/C" sottovuoto		
Descrizione e lavorazione del prodotto: Prodotto ottenuto dalla salatura e stagionatura della pancetta di suino stagionata stesa e successivamente arrotolata			
Origini carni impiegate: Tagli di carne italiani selezionati, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia			
Pezzatura e dimensioni: peso compreso tra 3,5 e 4,5 kg.			
Ingredienti: Pancetta di suino, sale, spezie, aromi naturali, zuccheri: destrosio. Antiossidante: E301. Conservanti: E252, E250. Budello non commestibile.			
ALLERGENI: Nessuno (D.Lgs n ° 178 del 27/09/2007)			
Destinazione d'uso: Alimento destinato a normale popolazione di varie età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Involucro esterno non edibile.			
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco ed asciutto ed al riparo dalla luce se il prodotto è sfuso. Se il prodotto è confezionato sottovuoto conservare ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C. Non forare la confezione.			
CONFEZIONAMENTO: il prodotto viene confezionato in materiali idonei al contatto con gli alimenti			
STAGIONATURA MINIMA: 2 mesi			
T. M .C del prodotto s/v: 6 mesi dalla data di confezionamento			
Parametri Microbiologici			
Parametri	Limiti Max	Metodi	
E.coli	<500 ufc/g	ISO 16649-1 o 2	
Stafilococchi coag. +	<100 ufc/g	ISO6888-1/2	
Listeria m.	assente in 25 g	ISO 11290-2	
Salmonella	assente in 25 g	ISO 6579	
Controllo contaminanti chimici :		Conforme al Reg CE 1881/2006 e s.m.i	
Controllo residuo fitosanitari :		Conforme al Reg CE 396/2005 e s.m.i	
OGM: il prodotto non contiene e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati.			
valori nutritivi dati CREA		per 100gr di parte edibile	
Energia: Kcal/100g		530	
Energia: Kj/100g		2217	
Proteine: g/100g		15,1	
Carboidrati: g/100g		0	
di cui zuccheri: g/100g		0	
Grassi: g/100g		52,2	
di cui grassi saturi: g/100g		17,1	
Sale: g/100g		3	
			

EMESSO		APPROVATO		DATA	
IIGNI		DAVIDE BENIGNI		11/6/14	
		SCHEDA PRODOTTO		All. 5.18	
		PANCETTA ARR C/C e S/C		Rev. 3 del 06/11/14	
IT 702M CE		(salato stagionato)		aggiornata al 03/03/16	
SCHEDA ALLERGENI					
ALLERGENI	g				
	Nel prodotto si/no	Ingrediente che contiene l'allergene	Nel luogo di produzione si/no	Involontari a nel prodotto si/no	
cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO		NO	NO	
crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO	
uova e prodotti a base di uova	NO		NO	NO	
pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO	
arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO	
soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO	
latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO		NO	NO	
frutta con guscio e prodotti derivati	NO		NO	NO	
sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO	
senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO	
semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	NO	
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espresso come SO ₂	NO		NO	NO	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO	
molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	NO	
Sulla base di quanto indicato dichiariamo che nel prodotto sopra specificato:					
<input checked="" type="checkbox"/> non sono presenti sostanze allergeniche					
<input type="checkbox"/> sono presenti e dichiarati in etichette le seguenti sostanze allergeniche					
<input type="checkbox"/> possono essere presenti a seguito di contaminazioni incrociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in etichetta come "può contenere ..." o "tracce di..."					
EMESSO		APPROVATO		DATA	
DAVIDE BENIGNI		DAVIDE BENIGNI		aggiornamento 06/11/2014	