



**SCHEDA TECNICA**  
**PRODOTTO**

MOD: ST  
Ed. 01 Rev. 00  
Data 30/09/2019 Pag. 1 di 1  
Compilato e approvato da RQ

**PANCETTA FIOR DI VALLE**

Denominazione commerciale	Pancetta Fior di Valle
Denominazione legale	Pancetta Coppata
Produttore	VALLE VALTER di Lucia e Giorgia Valle snc Via F. Crispi 196, 27047 – Santa Maria della Versa (PV)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Provenienza	Carni suine CEE
Ingredienti	Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, antiossidante: E301, conservanti: E250, E252. Budello non edibile.
Allergeni	Nessuno, secondo il Reg. (UE) n. 1169/2011
OGM	Assenti, secondo i Regg. (CE) n. 1829-1830/2003
Modalità di conservazione	+4°C
Modalità di confezionamento	Sottovuoto in sacchetti di polietilene
Modalità di trasporto	+4°C
TMC	6 mesi con sottovuoto integro, conservata alla temperatura di +4°C
Peso netto	5kg ca
Lavorazione	Pancetta: scotennata, rifilata, sgrassata, salata, zangolata ed appesa. Coppa: salata, zangolata, tirata ed appesa. Insieme vengono arrotolate, insaccate, appese e stagionate.
Imballo primario *	Insaccata in budello non edibile, carta legata e rete.
Imballo secondario *	Cartone

\*Gli imballi utilizzati rispettano il Reg. (CE) n. 1935/2004

**-Caratteristiche generali-**

Codice articolo	IDA0026
Bollo CE	IT 1133L CE

**-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-**

Valore Energetico	kJ	1448
	kcal	346
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	30
	g	13
Carboidrati di cui zuccheri	g	1
	g	1
Proteine	g	18
Sale	g	2,2

I valori sono da intendere +/- il 5%

**-Caratteristiche chimico-fisiche-**

Umidità	44%
Sostanza secca	56%

I valori sono da intendere +/- il 5%

**-Caratteristiche organolettiche-**

Colore	Rosso con venature bianche e rosate
Sapore	Delicato
Odore	Gradevole, tipico dei salumi stagionati
Consistenza	Morbida
Aspetto visivo	Cilindrico

**-Caratteristiche microbiologiche-**

CBT	m=1000 ufc/g M=10000 ufc/g
Staphylococchi coagulasi positivi	m=0 ufc/g M=10 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25g
E. coli	m=0 ufc/g M=10 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	m=0 ufc/g M=10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g

m=limite entro il quale il risultato è soddisfacente

M=limite massimo di accettabilità