



SCHEDA TECNICA
PRODOTTO

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 30/09/2019

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

PANCETTA DOLCE

Denominazione commerciale	Pancetta Tesa Dolce
Denominazione legale	Pancetta Dolce
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
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 trasporto	+4°C
TMC	6 mesi con sottovuoto integro, conservata alla temperatura di +4°C
Peso netto	1,5kg
Lavorazione	Salata, zangolata, appesa e stagionata
Imballo primario *	Sottovuoto in sacchetti di polietilene.
Imballo secondario *	Cartone

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

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0019
Bollo CE	IT 1133L CE

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	2389,79
	kcal	571,72
Grassi	g	52,2
di cui acidi grassi saturi	g	15,50
Carboidrati	g	0,33
di cui zuccheri	g	0,33
Proteine	g	18,4
Sale	g	3,8

I valori sono da intendere +/- il 10%

-Caratteristiche chimico-fisiche-

Umidità	23,11%
Sostanza secca	76,89%

I valori sono da intendere +/- il 10%

-Caratteristiche organolettiche-

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

-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