idal food, our family passion	**SCHEDA TECNICA** **PRODOTTO**	MOD: ST	
		Ed. 01	Rev. 00
		Data: 27/01/2020	Pag. 1 di 1
		Compilato ed approvato da RQ	

PANCETTA STAGIONATA MAGRA

Denominazione commerciale	Pancetta stagionata magra
Denominazione legale	Pancetta stagionata magra
Produttore	SALUMIFICIO AURORA srl Via G. Verdi 15, 43035 – Felino (PR)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Stagionatura minima	60 giorni
Modalità di produzione	Investitura con tubolare di fibra poliammidica sintetica, carta pergamena, legatura con spago, asciugatura e stagionatura
Modalità di salagione	A mezzo zangola
Ingredienti	Pancetta suina, sale, destrosio, fruttosio, aromi, spezie, antiossidante: E301, conservanti: E252, E250. Budello non edibile.
Materia prima carnea	Pancetta scotennata privata parzialmente del grasso (pancetta sgrassata) di origine nazionale/comunitaria
Materia prima non carnea	Investitura con tubolare di fibra poliammidica sintetica
Materiali accessori	Carta pergamena, spago
Allergeni	Assenti
OGM	Assenti
Modalità di conservazione	Temperatura compresa tra +2°C e +7°C (prodotto confezionato sottovuoto); Temperatura non superiore a +18°C (prodotto sfuso).
Gestione prodotto imballato	Rimuovere il prodotto dal cartone entro 10 giorni dalla data di spedizione
Modalità di confezionamento	Sottovuoto
Modalità d'impiego	Pronto per il consumo
TMC	150 giorni dalla data di: produzione (sfuso)/confezionamento (trancio)
Peso medio prodotto stagionato	1,4 kg – 1,8 kg ca
Target di consumatori	Tutti i consumatori di età superiore ai 3 anni, purché non intolleranti agli ingredienti indicati in etichetta

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0022
Codice EAN 13	29320400*****
Codice EAN 128	GTIN composto da prefisso peso variabile 9, codice univoco azienda 8016133 + 770 giustificato a sinistra con zeri significativi e checksum controllo un byte finale
Bollo CE (stabilimento di produzione)	IT 793 L CE
Bollo CE (stabilimento di confezionamento)	IT FOZ2N CE

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1719
	kcal	416
Grassi	g	38,5
di cui acidi grassi saturi	g	13,3
Carboidrati	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,1
Proteine	g	17,3
Sale	g	3,6

Valori medi. Eventuali scostamenti dipendono dalla stagionatura o dalla materia prima utilizzata.

-Caratteristiche microbiologiche-

Parametro	Limite
Salmonella spp.	Assente/25 g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g

-Caratteristiche chimico-fisiche-

Parametro	Limite
pH	>5,00
Aw	<0,93

-Caratteristiche organolettiche-

Aspetto esterno	Salume di forma cilindrica
Colore	Rosso, rosato con striature di grasso
Sapore	Tipico del prodotto

-Informazioni logistiche-

N. pezzi per cartone	10
N. cartoni per ripiano	6
N. ripiani	3
N. cartoni per pallet	18