PANCETTA ARROTOLATA

Codice Articolo	IDA0433
Codice EAN	8011192002446
Denominazione di vendita	Pancetta arrotolata gustosa
Denominazione legale	Pancetta di Suino stagionata
Stabilimento di Produzione	Golosità Sannite srl, C.da Cese Nove, San Salvatore Telesino – 82100 (Bn)
Distributore	I.D.AL. srl, Zona Ind.le Pezzapiana, 82100 - Benevento
Bollo CE (produzione)	IT MO7 4P CE
Bollo CE (porzionatura)	IT D2C 6M CE
Processo di trasformazione/trattamento	Salagione, Legatura, Stagionatura, Porzionamento, Confezionamento
Ingredienti	Carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, aromi naturali. Regolatore di acidità: E508. Conservanti: E251, E250.
Allergeni (Reg. CE n.1169/2011)	Assenti
OGM (Reg. CE n.1829-1830/2003)	Assenti
Modalità di conservazione	+2°C /+4 °C
Shelf life	65 giorni
Modalità di confezionamento	Confezionato in atmosfera protettiva

-Caratteristiche organolettiche-

Aspetto esterno	Superficie liscia
Aspetto interno	Colore tipico rosso intenso, con porzioni di grasso bianco avorio
Consistenza al taglio	Elastico, compatto, Privo di eccessi di resistenza
Odore/Sapore	Deciso, saporito

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1549
	kcal	373
Grassi	g	30
di cui acidi grassi saturi	g	12.3
Carboidrati	g	3.3
di cui zuccheri	g	2.9
Proteine	g	22.5
Sale	g	4.3

-Caratteristiche microbiologiche-

PARAMETRO	**Risultato**	**Riferimento**
Salmonella spp.	Assente in 25g	Reg.(CE) n. 1441/2007
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	Autocontrollo aziendale

-Confezionamento-

Confezione	Tipologia: Vaschetta in PE (Lato a contatto con l'alimento) Dimensioni: 127 mm x 240 mm x 9 mm Peso netto: 50 g
Imballo	Tipologia: Cartone Dimensioni (L x l x h): 265 mm x137 mm x243 mm N° pezzi per collo: 30 Peso netto collo:1.5 kg
Pallet	Tipologia: Plastica/Legno, a perdere – a rendere. Tara: 3-25 kg N° imballi per pallet: 96 N° colli per strato pallet: 24

-SCHEDA ALLERGENI (Reg. CE n. 1169/2011)-

Allergeni	**Presente nel Prodotto**				**Presente nel sito produttivo**	
	Ingrediente, coadiuvante, ecc.		**In tracce (Cross Contamination)**			
	Si	No	Si	No	Si	No
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro,kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		X		X	X	
Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Coryllus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis* (*Wangenh*) *K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati		X		X	X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2		X		X	X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X		X		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X		X		X