

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 28/04/2021

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

PANCETTA STAGIONATA PRESSATA

Denominazione commerciale	Pancetta stagionata pressata s.v.
Denominazione legale	Pancetta stagionata pressata
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	35 giorni
Affinamento del prodotto	Sottovuoto a temperatura < +4°C
Modalità di produzione	Salagione in zangola, investitura, asciugatura, stagionatura, pressatura, tranciatura e confezionamento
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 suina nazionale-comunitaria, senza cotenna
Materiali accessori	Carta pergamena, buste per sottovuoto
Allergeni	Assenti
OGM	Assenti
Modalità di conservazione	Temperatura tra +2°C e +7°C
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 confezionamento
Peso medio prodotto stagionato	1,4 kg – 1,7 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	IDA0021
Codice EAN 13	22656720*****
Codice EAN 128	GTIN composto da prefisso peso variabile 9, codice univoco azienda 8016133 + 767 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	1897
	kcal	460
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	44,8
	g	16,3
Carboidrati di cui zuccheri	g	<0,5
	g	0,20
Proteine	g	13,9
Sale	g	3,3

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
Nitriti come NaNO ₂	<150 mg/Kg
Nitrati come NaNO ₃	<150 mg/Kg

-Caratteristiche organolettiche-

Aspetto esterno	Salume di forma schiacciata
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