



COD. 03344 | **PANCETTA AFFUMICATA DENERVATA ½ SV**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DELLA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Prodotto realizzato con pancette 1 A squadrate 22 x 50 provenienti da macelli europei soggetti ad autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004 e successive modifiche. Il prodotto viene salato a secco con l'aggiunta di sale e degli altri ingredienti. Dopo salagione le pancette vengono appese e affumicate con fumo naturale di legni non resinosi alla temperatura di 55°C. Il prodotto viene quindi confezionamento, utilizzando sacchi termoretraibili e la tecnica del sottovuoto.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, spezie, destrosio, aromi naturali; antiossidante: E 301; conservanti: E 250, E 252.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

VALORI MEDI	Risultato	Unità di misura
ENERGIA	364	kcal
	1504	kJ
GRASSI	34	g/100g
DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI	14	g/100g
CARBOIDRATI	0	g/100g
DI CUI: ZUCCHERI	0,2	g/100g
PROTEINE	14	g/100g
SALE	2,3	g/100g

NITRATI E NITRITI (mg/kg)	Entro i limiti di legge
IPA (µg/kg)	Inferiore a limite di quantificazione (< 0,02)
ALLERGENI (Dir. 2003/89/CE e succ. aggiornamenti)	Assenti

La tipologia del prodotto (salume ricavato dal taglio anatomico intero) non consente di esprimere standards chimici rigidi, ma solo valori medi di riferimento da ritenersi puramente indicativi.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	U.M.	VALORI CAMPIONE
Escherichia coli	UFC/g	< 100
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 1000
Listeria monocytogenes	In 25 g	Assente
Salmonella	In 25 g	Assente

Dati medi su rapporti di prova effettuati nell'ambito del piano di autocontrollo aziendale.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO ESTERNO	Liscio da un lato (cotenna) ed irregolare dall'altro.
ASPETTO INTERNO	Carne e grasso salnitriati, stagionati.
CONSISTENZA	Plastica.
ODORE	Caratteristico di prodotto affumicato.
SAPORE	Caratteristico di prodotto affumicato, salnitrito.
COLORE	Rosa vivo la parte magra e bianca la parte grassa.

CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA	Parallelepipedo piatta
DIMENSIONI	25 x 22 x 5 cm ca.
PESO	2 kg ca.

CONFEZIONAMENTO

MATERIALI	Sacco termoretraibile.
TECNICA DI CONDIZIONAMENTO	Sottovuoto.
CONTENUTO CARTONE	4 pezzi
CARTONI PER PALLET	56
CARTONI PER STRATO	8
CODICE (AI01) utilizzato nella struttura EAN 128	98001847033440
CODICE EAN associato al prodotto	2896170

SHELF LIFE	120 giorni
-------------------	------------

TRASPORTO E STOCCAGGIO	Refrigerato ad una temperatura compresa tra 0 e +4°C
-------------------------------	--

L'attività produttiva dell'azienda è sottoposta a procedure di autocontrollo secondo quanto previsto dalla normativa vigente. La Segata S.p.A. è in possesso dei seguenti numeri di riconoscimento comunitario: CE IT 529 L

DATA ULTIMA REVISIONE	16/07/2020
------------------------------	------------

L'Assicurazione Qualità può revisionare periodicamente il contenuto di tale scheda tecnica. È cura del cliente accertarsi di essere in possesso dell'ultima revisione aggiornata.