

**SCHEDA TECNICA**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 27/09/2019

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

PRODOTTO**CUBETTI DI PANCETTA AFFUMICATA**

Denominazione commerciale	Cubetti di pancetta affumicata
Denominazione legale	Pancetta affumicata a cubetti
Produttore	FURLOTTI&C srl Via Santi 1, 43014 – Medesano (PR)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100 - Benevento
Ingredienti	Carne di suino, sale, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio (E301), conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrito di potassio (E252).
Allergeni	Nessuno
OGM	Assenti
Modalità di conservazione	Max +4°C. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero in modalità protetta e consumare entro 2 giorni.
TMC	115 giorni
Vita minima residua alla consegna	92 giorni
Peso netto	100g (2 x 50g)
Materia prima	Carne fresca di suino di provenienza estera (Germania, Spagna). Taglio anatomico: pancetta sgrassata.
Processo produttivo	La pancetta tesa rifilata e sgrassata, viene massaggiata con la miscela di salagione e riposta in vasche. La carne resta in cella per un periodo di 3-5 giorni a temperatura compresa fra 0°C e +4°C, quindi viene appesa ed asciugata in forno a 55°C per circa tre ore di cui 2 ore in presenza di fumo. Dopo un rapido raffreddamento, viene porzionata a cubetti e confezionata in atmosfera protettiva.
Modalità di utilizzo	Il prodotto è da consumare previa cottura
Consigli per l'utilizzo	Soffriggere per 1-2 minuti in padella

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0231
Codice ean	8011192002743
Bollo CE	IT 983L CE

-Caratteristiche sensoriali-

Colore	Bianco rosato con particolari striature alternate di grasso e carne magra
Odore	Delicatamente affumicato
Sapore	Dolce e delicatamente affumicato, tipico
Consistenza	Morbida

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1137
	kcal	274
Grassi	g	22
	di cui acidi grassi saturi	g
Carboidrati	g	1
	di cui zuccheri	g
Proteine	g	18
Sale	g	4,0

-Caratteristiche microbiologiche-

Carica batterica totale	10 ⁶ -10 ⁷ ufc/g	
Escherichia coli	<10 ufc/g	
Staphylococcus coagulasi positivi	<500 ufc/g	
Clostridium perfringens	<30 ufc/g	
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	< 100 ufc/g fine shelf-life
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	
Salmonella spp.	Assente in 25g	

-Caratteristiche chimico-fisiche-

pH	5,3
Aw	0,95-0,96

-Informazioni logistiche-

Imballo	Vaschetta termoformata trasparente Top: PET PE-EVOH PE - Tray: APET PE-EVOH PE peel
Pezzi/cartone	20
Cartoni/strato	14
Strati/pallet	8
Dimensioni cartone	24cm x 33cm x 14cm

16/10/2019

Furlotti & C srl
Assicurazione Qualità
Dov. Sicilia Pelagosi 983 L
Via F. Santi, 1 - 43014 MEDESANO (PR)
Partita IVA 00251800348