

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 00

Rev. 02

Data 07/01/2020

Pag. 1 di 2

Compilato ed approvato da RQ

PANCETTA GUSTOSA PICC.1/2 S.V.

Codice Articolo	IDA0024
Codice EAN	2292909
Denominazione di vendita	Pancetta Gustosa Piccante
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)	-
Processo di trasformazione/trattamento	Salagione, legatura, stagionatura, confezionamento
Ingredienti	Carne di Suino, Sale, Spezie, Peperoncino (0,8%), Aromi, Destrosio. Regolatore di acidità: E508. Conservanti: E251, E250. Budello non edibile
Allergeni (Reg. CE n.1169/2011)	Può contenere solfiti e Anidride solforosa
OGM (Reg. CE n.1829-1830/2003)	Assenti
Modalità di conservazione	0/+4 °C
Shelf life	150gg
Modalità di confezionamento	Sottovuoto

-Caratteristiche organolettiche-

Aspetto esterno	Colore tipico della pancetta stagionata con marcature rosse del peperoncino
Aspetto interno	Sodo, elastico
Consistenza al taglio	Privo di eccessi di resistenza
Odore/Sapore	Tipico della pancetta, piccante.

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1549
	kcal	373
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	30
	g	12.3
Carboidrati di cui zuccheri	g	3.3
	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: Busta in PAPE poliammide + Polietilene (lato a contatto con l'alimento) Peso netto medio: 2.2 kg
Imballo	Tipologia: Cartone Dimensioni (L x l x h): 385mm x 285mm x 124mm N° pezzi per collo: 4 Peso netto collo medio: 8 kg
Pallet	Tipologia: Plastica/Legno, a perdere – a rendere. Tara: 3-25 kg N° imballi per pallet: 64 N° colli per strato pallet: 8



SCHEDA TECNICA
PRODOTTO

MOD: ST	
Ed. 00	Rev. 02
Data 07/01/2020	Pag. 2 di 2
Compilato ed approvato da RQ	

-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 (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Coryllus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (<i>Wangenh</i>) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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