



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	FICHE TECHNIQUE PRODUIT PANCETTA AU POIVRE COUPE EN DEUX SOUS VIDE	Date ém.	31/10/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rév.	02

INGREDIENTS

Pancetta de porc, sel, poivre (0,8%), dextrose, arômes naturels, antioxydants: E301, conservants: E250 – E252.

CYCLE DE PRODUCTION

Pancetta composée de viande de porc nationale, salée, séchée, affinée et conditionnée.

La pancetta est obtenue à partir de viandes soumises à des contrôles sélectifs et aux opérations en série suivantes:

- Opérations de sectionnement comprenant le découennage, le parage, l'équerrage
- Salage
- Phase de diffusion du sel
- Adjonction de poivre, embossage, séchage et affinage
- Étiquetage et emballage

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect extérieur : charcuterie affinée, légère présence de moisissures, présence de poivre sous le boyau, couleur noir et pointillé du poivre, typique du produit. Tranche fine/ épaisse: pancetta avec des parties maigres de couleur rouge et de la graisse de couleur blanc rosé. À la coupe: couleur, odeur typique de PCB affiné, légèrement parfumée /épiciée avec des arômes de poivre. Absence d'odeurs, de colorations désagréables ou anormales

POIDS NET

1,2/1,5 kg environ.

CONSERVATION

Conserver à température de réfrigérateur à +2°/+4° C.

TMC

180 jours.

TYOLOGIE DU CONSOMMATEUR AUQUEL LE PRODUIT EST DESTINE

Sans allergènes (indiqués dans l'Annexe II Règl. CE 1169/2011)

Sans gluten

Les ingrédients ne contiennent pas d'O.G.M.

Boyau artificiel non comestible

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

CARATTERISTICHE CHIMICHE E FISICHE (valori medi)

PH a 20°C	5,50 – 6,0
Aw a 20°C	<0,95
Nitrato di potassio	< nei limiti legali
Nitrito di sodio	< nei limiti legali
Umidità	33,1

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

conforme al Reg. 2073/2005

Salmonella e Listeria monocytogenes assenti su 25 g

Enterobacter < 100 ufc/g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 grammi	
Energia kJ/kcal	2168 KJ/526 Kcal
Materia grassa	54,0 gr.
dove acidi grassi saturati	20,0 gr.
Glucidi	0 gr.
dove zuccheri	0 gr.
Proteina	10,0 gr.
Sale	1,9 gr.

PALETTIZZAZIONE

Dimensioni del prodotto: cm11 x 11 x 21

Misure di cartone: cm 51 x 36 x 21 (h)

N. pezzi per cartone: 4

Composizione della palette: n. 4 cartoni per strato, n. 6 strati

Dimensioni massime con palette: cm 80 x 120 x 141 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

