



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PANCETTA SUPERCOPPATA	Data em.	07/04/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rev.	02

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, destrosio, aromi naturali, antiossidanti: E301, conservanti: E250 – E252.

CICLO PRODUTTIVO

La pancetta subisce prima una fase di lavorazione, di sezionamento comprendente fasi di scotennatura, rifilatura e apertura a libro. Durante la fase successiva di lavorazione, comprendente il massaggio e la salagione, la pancetta magretta viene ad avvolgere completamente una coppa intera. La fase successiva di lavorazione comprende la fase di arrotolatura ed insacco. Le pancette coppate vengono asciugate e stagionate in cella ad umidità e temperatura controllate.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: salume stagionato, leggera presenza di muffe, colore tipico di prodotto.

Fetta/trancio: coppa e magretta con parti magre di colore rosso e grasso di colore bianco/roseo.

Al taglio: odore tipico di PBC stagionato, leggermente profumato/speziato.

Assenza di odori, colorazioni sgradevoli o anomale.

PESO NETTO

Kg. 4/4,5 circa.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto max 20° C; una volta tagliata conservare a temperatura di frigorifero a +2/+4° C.

TMC

Il prodotto intero sfuso con budello può essere conservato in luogo fresco, max 20° C per due mesi prima di presentare difettosità o alterazioni.

ETICHETTATURA

Riportante:

- ° Denominazione prodotto
- ° Ingredienti
- ° Lotto
- ° Stabilimento di produzione e bollo CE
- ° Modalità di conservazione
- ° Budello non edibile

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

ALLERGENI

Non contiene sostanze allergeniche (elencate in All. II Reg CE 1169/2011). Senza glutine.

OGM

Gli ingredienti non contengono OGM.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (valori medi)

PH a 20°C	5,50 – 6,0
Aw a 20°C	<0,95
Potassio nitrato	< ai limiti di legge
Sodio nitrito	< ai limiti di legge
Umidità	54,9

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

conforme al Reg 2073/2005

Salmonella e listeria Monocytogenes assente in 25 g

Enterobatteri < 100 ufc/g

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 grammi	
Energia kJ/kcal	1174 KJ/283Kcal
Grassi	23 gr.
di cui acidi grassi saturi	8,9 gr.
Carboidrati	0 gr.
di cui zuccheri	0 gr.
Proteine	19 gr.
Sale	3,5 gr.

PALLETTIZZAZIONE

Misure prodotto: cm 14 x 14 x 40

Misure cartone: cm 32 x 42 x 16 (h)

N. pezzi per cartone: 2

Composizione del pallet: n. 5 cartoni per strato, n. 9 strati

Ingombro massimo con pallet: cm 80 x 120 x 159 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

