

Sigla documento:	STP-03
Revisione:	3
Data:	04/04/2016
Pagina	1 di 2
File	Pancetta

Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione di vendita:	Pancetta affumicata.
Ingredienti:	Pancetta di suino, sale, spezie, destrosio, Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di sodio, Antiossidante: Ascorbato di sodio, affumicato con faggio.
Additivi alimentari:	Conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrato di sodio (E251). Antiossidante: Ascorbato di sodio (E301)
Allergeni:	Nessun allergene presente nel prodotto o derivante da contaminazione crociata.
Altre diciture in etichetta:	Lavorazione artigianale. Da vendere a peso. Affumicatura con faggio. Non forare il sacco.
Affumicatura:	Leggermente affumicato con fumo ottenuto da legno di faggio.
Stagionatura:	In cella di stagionatura a temperatura ed umidità controllate.

Caratteristiche generali

Formato:	Intero o porzionato (1/2, tranci).
Peso netto (g):	Variabile in relazione al formato: ca. 4 kg (intero), ca. 2 kg (da 1/2) o ca. 300 g (tranci), macinato.
Confezionamento:	Sottovuoto (sv-vp).
TMC e shelf life:	90 giorni dalla data di confezionamento.
Modalità di conservazione:	Conservare a +4 °C.
Bollo CE	IT 2118 L CE
Codice EAN:	Riportato su richiesta.

Rappresentazione fotografica del prodotto





GmbH - Srl

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

**PANCETTA NOSTRANA
AFFUMICATA**

Codice prodotto: 557

Sigla documento: **STP-03**

Revisione: 3

Data: 04/04/2016

Pagina 2 di 2

File Pancetta

Valutazione organolettica

Colore:	Rosso caratteristico, assenza di imbrunimenti o altre colorazioni anomale.
Odore:	Tipico del prodotto, carneo, aromatico e speziato, intenso, assenza di odori anomali o sgradevoli (rancido).
Sapore:	Tipico del prodotto, carneo, saporito, gradevole, assenza di sapori anomali o sgradevoli.
Consistenza:	Compatta.

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio
pH	/	5,7
Attività dell'acqua (a_w)	/	0,87
Nitriti (dose massima residua espressa come NaNO_2)	mg/kg	< 175 mg/kg
Nitrati (dose massima residua espressa come NaNO_3)	mg/kg	< 250 mg/kg

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Limite
Escherichia coli β -glucuronidasi positivo	UFC/g	< 10
Stafilococchi coagulasi-positivi (St. Aureus e altre specie)	UFC/g	< 10
Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	< 10
Salmonella spp	/25 g	Assente
Listeria monocytogenes	/25 g UFC/g	Assente < 10

Valori nutrizionali medi per 100 g

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Valore energetico	Kcal/100 g	545
	KJ/100 g	225
Grassi - di cui saturi	g/100 g	49
	g/100 g	20
Carboidrati - di cui zuccheri	g/100 g	0,5
	g/100 g	0,4
Proteine	g/100 g	23
Sale	g/100 g	2

Data di emissione: 04/04/2016

VONTAVON srl
Responsabile Qualità
(Paul Vontavon)



GmbH - Srl

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

**PANCETTA NOSTRANA
AFFUMICATA**

Codice prodotto: 557

Sigla documento: **STP-03**

Revisione: 3

Data: 04/04/2016

Pagina 3 di 2

File Pancetta

Pancetta**Dichiarazione allergeni:** Regolamento UE n° 1169/2014 – All. II

Allergene	Assenza	Presenza	Sostanza/Ingrediente specifico
Cereali contenenti glutine (es. grano, segale, orzo, avena, Kamut) e prodotti derivati	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X		
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce	X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X		
Soia e prodotti a base di soia	X		
Latte prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X		
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	X		
Sedano e prodotti a base di sedano	X		
Senape e prodotti a base di senape	X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi de sesamo	X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (come SO2)	X		
Lupino e prodotti a base di lupino	X		
Molluschi e prodotti a base di mollusco	X		

Sigla documento:	STP-03
Revisione:	3
Data:	03/03/2015
Pagina	Allegato I
File	Pancetta

Dichiarazione OGM (in rif. al Reg. CE 1892/2003 e 1830/2003): il prodotto non e OGM, non derica da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM.

Ionizzazione (in rif. alle Direttive 199/2/CE e 1993/3/CE): il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti ionizzanti.