

PANCETTA ARROTOLATA NOSTRANA

Insaccato a base di carne suina, lavorata e condita con aromi naturali, addizionata di nitriti e nitrati, a lunga stagionatura.

Insaccata su budello naturale o sintetico, stagionata minimo 90/100 giorni e venduta al pubblico intera o a tranci sottovuoto.

Tempo medio di conservazione shelf life 180 giorni da data di produzione.

Tempo medio di conservazione shelf life trancio sottovuoto 90 giorni da data di confezionamento.

Solo carne di origine italiana.



Ingredienti:

materia prima carne di suino (pancetta); sale pepe, aromi naturali
zuccheri: destrosio
Conservanti E250
Antiossidanti: E301

Valori nutrizionali medi su 100gr. Di prodotto

Energia- Kilocalorie	611
Energia- Kilojoules	2519
Carboidrati	0.83
Zuccheri	0.83
Proteine	13.06
Ceneri	2.31
Cloruro di sodio	1.90
Grasso libero	61.7
Umidità	22.1
Acidi grassi saturi	30.80
Acidi grassi monoinsaturi	25.91
Acidi grassi polinsaturi	2.35

Caratteristiche microbiologiche:

coliformi totali	inf.10 ufc/g	
listeria monocytogenes	in 25 gr.	Assente
salmonella	in 25 gr.	Assente
stafilococchi coagulasi positivi	inf.10 ufc/g.	

Peso medio per pezzo:

Pancetta arrotolata grande	kg.3	ca
Pancetta arrotolata media	kg.2	ca
Pancetta arrotolata baby	kg.1	ca



**Salumificio
Carretta Felicino & C.
s.n.c.**

Salumificio Carretta Felicino & C. s.n.c.
Via Garziere, 79 - 36014 SANTORSO (VI)
Tel. 0445 575099 - info@salumificiocarretta.it
www.@salumificiocarretta.it

**MANUALE DI
AUTOCONTROLLO
IGIENICO**

Revisione 5.2 del 28.06.21

COD: PAN02 (grande)
COD: PAN03 (baby)
COD: PAN04 (media)
COD: PAN05 (trancio 0,500g)
COD: PAN24 (metà)

Pancetta trancio s/v

kg.0.500 ca

Annotazioni:

Il prodotto non contiene fonti di glutine, latte, soia e derivati