



Denominazione articolo

**PANCETTA STUFATA AFFUMICATA SEMPLICE A
1/2**

Codice articolo

AZPAN001

Denominazione merceologica

PANCETTA STUFATA

Caratteristiche prodotto

Contiene acqua aggiunta, senza glutine, senza derivati del Latte

Peso Medio (kg)

2.3

Origine della materia prima

ASSENTE

Ingredienti

Pancetta di suino (90%), acqua, sale, aromi, amido, destrosio, aroma di affumicatura.
Antiossidanti: E301; Correttori di acidità: E331, E262; Stabilizzanti: E451; Gelificanti: E407a;
Conservanti: E250.

Codice GTIN (EAN) prodotto

2030620

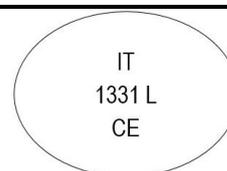
Codice GTIN (EAN) imballo

98032909841984

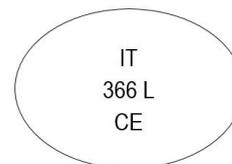
Caratteristiche microbiologiche Regolamento UE n. 2073/2005	Valori di riferimento			
	Listeria monocytogenes	Assente in 25g		
	Salmonella spp.	Assente in 25g		
Caratteristiche nutrizionali Regolamento UE n. 1169/2011 (Valori medi per 100g di prodotto)	Energia	889 kJ/214 kcal		
	Grassi totali	16 g		
	Di cui Ac. Grassi Saturi	6,7 g		
	Carboidrati	2,6 g		
	Di cui Zuccheri	1,7 g		
	Proteine	14 g		
	Sale	2,6 g		
Caratteristiche chimico-fisiche	pH	5,70 - 6,30		
	Umidità %			
Condizioni di conservazione <i>TMC — Shelf-life</i>	TMC (tempo minimo di conservazione)	Giorno/ Mese/ Anno		
	Shelf-life (gg)	90		
	Temperatura (°C)	Compresa tra +0° e +4°C		
Informazioni sugli Allergeni (Allegato II Reg. (UE) n. 1169/2011)	Allergeni	Presente nel prodotto	Assente nel prodotto	Possibile cross contamination
	<i>Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Uova e prodotti a base di uova.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Pesce e prodotti a base di pesce.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Soia e prodotti a base di soia.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<i>Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sedano e prodotti a base di sedano.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Senape e prodotti a base di senape.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / Kg o 10 mg /l espressi come SO ₂ .	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Lupini e prodotti a base di lupini.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prodotto confezionato	Tipo di imballo	Film alimentare		
	Peso imballo	0,03 Kg		
	Peso medio del prodotto	2,33 Kg ±0,5		
Imballo secondario	Tipo di imballo	Cartone		
	Pezzi per cartone	n° 6 pezzi		
	Peso cartone	14 Kg ±10%		
	Dimensione LxHxP mm	285x210x510		
Imballo terziario	Tipo	EPAL		
	N° strati	6		
	Cartoni per strato	6		
	Cartoni totali	36		

DICHIARAZIONI

H.A.C.C.P.	Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia d'igiene degli alimenti.
OGM	In accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, le materie prime utilizzate nella produzione non consistono, non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali, in conformità al Regolamento (CE) 1829/2003 ed al Regolamento (CE) 1830/2003 e s.m.
Idoneità imballo	Gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono per alimenti e/o possono venire a contatto con alimenti in conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m., al DPR 777/82 e s.m., al Regolamento (CE) 1935/2004, al Regolamento (CE) 2023/2006 ed al Regolamento UE 10/2011 s.m.
Radiazioni Ionizzanti	Il prodotto non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
Pesticidi	Il prodotto è conforme ai limiti (LMR) imposti dal Regolamento CE 396/05 e s.m..
Contaminanti	Il prodotto è conforme ai limiti imposti dalla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di contaminanti nei prodotti alimentari (Regolamento CE 1881/06 e s.m.).
Informazioni aggiuntive	da definire



Prodotto da **Salumificio F.Ili Coati SpA**,
Via Monti Lessini, 36 Marano V.Ila (VR)- Italia



CERTIFICAZIONI

Global Standard For Food Safety
BRC site code N° 10009186



Food Safety

CERTIFICATED

International Food
Standard COID 85829



Sistema di Gestione della Qualità
ISO 9001:2015

Sistema di Gestione della
Sicurezza Alimentare ISO
22000:2018