



Salumificio Sant'Orso srl

Via l. da Vinci 18/20

36030 Caltrano (Vi)

CE IT Q0R79 ULSS 7 PEDEMONTANA

Prodotto	Pancetta Affumicata Cruda 1/2 Sv
Versione	10.0
Data	Gennaio 2020
Responsabile	Paolo Stiffan

CODICE ARTICOLO: 700102

BARCODE EAN: 2000070

CODICE DI NOMENCLATURA: 02101211

PANCETTA AFFUMICATA CRUDA 1/2 SV

Tipologia	La pancetta affumicata cruda viene prodotta con un taglio di pancette fresco e magro, che viene poi salato e leggermente affumicato, con spezie e aromi naturali. Segue quindi una lenta stagionatura naturale. Il risultato ottenuto è un prodotto gustoso e leggermente affumicato.
Pezzatura	1,100 kg c.a.
Conservazione	0°C / +4° C
Stagionatura	30 gg
Shelf life	120 gg
Confezione	Confezionato sottovuoto



PANCETTA DI SUINO STAGIONATA e AFFUMICATA

INGREDIENTI:

Pancetta di suino (origine UE), sale. Zuccheri: destrosio, glucosio, zucchero. Spezie ed estratti di spezie. Aromi e aromi naturali. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252. Prodotto affumicato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore	Bianco con venature di magro rosate
Odore	caratteristico di prodotto affumicato
Sapore	gustoso con una leggera nota di affumicato
Consistenza	morbida
Aspetto	di forma rettangolare e ben compatta

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	1.1
Pezzi per scatola	12
Peso per scatola kg	13
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	5
Cartoni per pallet	30
Dimensioni Scatola	50x30x25

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO:
Refrigerato 0°C/+ 4° C

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Listeria Monocitogenes in 25 g	Assente
Salmonella Spp in 25 g	Assente

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Umidità : % p/p	48.6
Nitriti : mg/kg	nei limiti di legge
Ceneri :	3.77

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia Kj	1370
Energia Kcal	331
Grassi	28
di cui Saturi	10.48
Carboidrati	< 0.50
di cui Zuccheri	< 0.50
Proteine	19.47
Sale	3.20

NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI IN ACCORDO CON I REG. CE 1829/2003 E I REG. 1830/2003

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI - SENZA GLUTINE - SENZA DERIVATI DEL LATTE IN ACCORDO CON IL REG. CE 1169/11