



PANCETTA PIACENTINA DOP

CODICE	40620
Revisione	01
Data	15/05/2020

Descrizione del prodotto

Pancetta di suino salata a secco, asciugata, stagionata. Prodotta secondo il Disciplinare di Produzione DOP.

Peso medio/pezzo	4,5 kg
------------------	--------

Ingredienti

Carne di suino (pancetta), sale, destrosio, spezie (chiodi di garofano e pepe bianco).
Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252.

Materia prima

Carne di suino di provenienza CE (Italia)

Informazioni nutrizionali per 100g

Energia	Kj 2067 – Kcal 501	Proteine	15 g
Grassi	49 g	di cui saturi	19 g
Carboidrati	0 g	di cui zuccheri	0 g
Sale (sodio x 2,5)	3,4 g		

Caratteristiche chimico fisiche (valori medi)

pH	5,5	Aw	≤ 0,94
Umidità	32 %	Ceneri	4,28 %

Caratteristiche microbiologiche

Clostridi S. rid.	≤ 100 ufc/g	E.Coli	≤ 10 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	≤ 100 ufc/g	Salmonella spp	assente in 25g
Listeria M.	assente in 25 g		

Conservazione

Conservare a max +13°C

Modalità di confezionamento e conservazione

Confezionamento	---
Temperatura di conservazione e trasporto	max+13°C
Shelf life	120 giorni
Modalità di utilizzo	Tal quale, previa rimozione dell'involucro

Dati logistici

Tipologia imballo	Carton box
Pezzi/imballo	
Codice EAN	

Destinazione d'uso

Popolazione generica

	PANCETTA PIACENTINA DOP	CODICE	40620
		Revisione	01
		Data	15/05/2020

Allergeni		
	SI	NO
1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.		x
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.		x
3. Uova e prodotti a base di uova.		x
4. Pesce e prodotti a base di pesce , tranne a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.		x
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi		x
6. Soia e prodotti a base di soia , tranne a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.		x
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; b) lattitolo		x
8. Frutta a guscio , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati, tranne: a) frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche		x
9. Sedano e prodotti a base di sedano.		x
10. Senape e prodotti a base di senape.		x
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		x
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.		x
13. Lupini e prodotti a base di lupini.		x
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.		x
Esiste la possibilità di cross-contamination durante il processo produttivo? (in caso di risposta SI specificare da quali ingredienti)		x

Claim applicabili	
Senza glutine	Senza derivati del latte

OGM
Valtidone Salumi spa Unipersonale dichiara, in accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, che le materie prime utilizzate nella preparazione dei nostri prodotti 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

Idoneità imballo
Valtidone Salumi spa Unipersonale dichiara che gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono per alimenti e/o possono venire a contatto con alimenti in conformità al D.M. 21 marzo 1973 e s.m., al DPR 777/82 e s.m., al Regolamento CE 1935/2004 ed al Regolamento CE 2023/2006 e s.m.

Radiazioni ionizzanti
Valtidone Salumi spa Unipersonale certifica che i prodotti fabbricati non sono sottoposti a trattamenti con radiazioni ionizzanti