



MANUALE DI AUTOCONTROLLO

PCP-SGR

SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Edizione: 01

Revisione: 06

Data: 22/01/19

Pagina 1 di 1

| | | | | |
|--|--|---|-------------|----------------------------|
| DENOMINAZIONE PRODOTTO | PANCETTA COPPATA SGRASSATA | | | |
| TIPOLOGIA | PANCETTA COPPATA – Stagionatura minima 30 gg dalla data di produzione – Pezzatura non inferiore a 4,0 kg | | | |
| FORMATI | Intera, intera sottovuoto, tranci sottovuoto. | | | |
| DESCRIZIONE PRODOTTO | Pancetta e coppa suina insaccate e stagionate | | | |
| PROVENIENZA DELLA CARNE | UE | | | |
| INGREDIENTI | Carne suina, sale alimentare, destrosio, aromi, spezie, antiossidante (E 301), conservanti (E 250, E 252) SENZA GLUTINE, SENZA ALLERGENI, SENZA OGM E SENZA LATTOSIO | | | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Parametri | | Descrizione | |
| | COLORE | Rosso vivo la carne con filetti di grasso bianco avorio o bianco rosato | | |
| | AROMA | Tipico e delicato, gradevole fragranza caratteristica del prodotto | | |
| | SAPORE | Tipico e gradevole | | |
| | ASPETTO AL TAGLIO | Superficie di taglio omogenea e ben compatta | | |
| CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE | Parametri | | U. M. | Valori medi di riferimento |
| | Umidità | % | | 54,47 |
| | Proteine totali | % | | 20,04 |
| | Grasso totale | % | | 19,50 |
| | Carboidrati | % | | <0,5 |
| | Glutine | mg/Kg | | <5 |
| | Cloruri | % di NaCl | | 3,96 |
| | Nitriti | mg/Kg (NaNO ₂) | | Entro limite di legge |
| | Nitrati | mg/Kg (NaNO ₃) | | Entro limite di legge |
| | pH | Unità di pH | | ≤ 5,7 |
| | Aw | Unità di aw | | ≤ 0,94 |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | Parametri | | U. M. | Valori medi di riferimento |
| | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus a. ed altre specie) | | UFC/g | < 10 |
| | Enterobatteri totali | | UFC/g | < 10 |
| | Escherichia coli | | UFC/g | < 10 |
| | Salmonella spp. | | in 25 g | Assente |
| | Listeria monocytogenes | | in 25 g | Assente |
| CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI | Parametri | | U. M. | Valori medi di riferimento |
| | Proteine | | g/100g | 20,04 |
| | Grassi | | g/100g | 19,50 |
| | Di cui saturi | | g/100g | 5,97 |
| | Carboidrati | | g/100g | <0,50 |
| | Di cui zuccheri | | g/100g | <0,27 |
| | Sale | | g/100g | 3,96 |
| | Valore energetico | | Kcal/100g | 257,66 |
| | | Kjoule/100g | 1070,68 | |
| SCADENZA/TMC | 4 mesi dalla data di produzione (INTERA), 180 giorni dalla data di confezionamento (SOTTOVUOTO) | | | |
| MODALITA' DI UTILIZZO | Affettato, previa rimozione di corda e involucro | | | |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE | In luogo fresco (INTERA), conservare non oltre +10°C (SOTTOVUOTO) | | | |
| CONFEZIONAMENTO | In cartoni o in giostre (INTERA), sottovuoto in buste in materiale idoneo al contatto con alimenti e in cartoni o in telai (SOTTOVUOTO) | | | |