

Pancetta arrotolata, magra e scotennata**Dati generali**

Nome in fattura	PANC SCOT ARROTOL 3,5kg-ct1pz
Codice prodotto	407001
Nomenclatura doganale	02101219

**Descrizione del prodotto**

Ingredienti Carne di suino, sale, destrosio, spezie, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio).

Caratteristiche qualitative **QUALITÀ:** da pancetta fresca selezionata. Sia la magra che la scotennata seguono un procedimento artigianale, le cui fasi principali prevedono: rifilatura, squadratura, salagione, riposo, legatura e insacco, asciugatura e stagionatura. Magra: Deriva da pancetta scotennata e aperta a libro completamente sgrassata. Scotennata: Deriva da pancetta scotennata e leggermente sgrassata.

SAPORE: gustose e tradizionali.

Caratt. tecniche medie

Confezione	sfuso
Temperatura di conservazione consigliata	al fresco
Stagionatura	min. 60 giorni

Proprietà organolettiche

Aspetto esterno	forma cilindrica
Gusto	gradevolmente dolce
Profumo	delicato
Colore	grasso bianco, magro rosso rubino

SCHEMA TECNICA

Pancetta arrotolata, magra e scotennata

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
3,5 kg	10 cm			38 cm	180 giorni da confezionamento

Pallettizzazione**Imballaggio**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet	Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
12	10	120	1	0,145X0,12X0,5	8002974016119

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	36
Grassi (g)	45
Acidi grassi saturi (g)	18
Proteine (g)	15
Carboidrati (g)	0,5
Zuccheri (g)	0,5
Sale (g)	3
Valore energetico (kcal)	467
Valore energetico (kJ)	1929
Aw	0,92
pH	5,7

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	10 ⁶ -10 ⁸
E. Coli ufc/g	< 10 ²
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 ²
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 ²
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente

SCHEMA TECNICA

Pancetta arrotolata, magra e scotennata**Allergeni**

Sostanza	Presenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<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 macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	NO
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Disposizioni di legge**HACCP**

Tracciabilità

OGM

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM
- non deriva da OGM
- non contiene materiale derivato da OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

Imballaggi

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

Etichettatura

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

Nota

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

Indirizzo**VILLANI S.P.A.**

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361