

SCHEMA TECNICA
Pancetta al pepe nero



Dati generali

Nome in fattura	PAN ARR PEPENERO 3,5kg-ct1pz
Codice prodotto	405001
Nomenclatura doganale	02101219



Descrizione del prodotto

Ingredienti Carne di suino (Origine Italia), sale, pepe 0,9%, destrosio, spezie, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio).

Caratteristiche qualitative

QUALITA': fiore all'occhiello del nostro pancettificio, la pancetta al pepe nero è un prodotto completamente artigianale. La carne di suino, di pregiata origine italiana, senza cotenna e leggermente sgrassata, viene salata e lasciata a riposo per qualche giorno. Successivamente viene spalmata di un leggero velo di aglio fresco per poi essere arrotolata e legata. La pancetta infine è cosparsa di sola scorza di pepe nero, che la rende profumata ma non piccante e poi insaccata in budello. Legata a mano, l'attende una stagionatura che dura minimo 80 giorni.

SAPORE: unica per aromi e gusto rotondo. Dolcissima e appetitosa. La sua texture tenera assicura massima scioglievolezza dando soddisfazione al buongustaio più esigente.

SCHEMA TECNICA
Pancetta al pepe nero

Caratt. tecniche medie

Confezione	sfuso
Temperatura di conservazione consigliata	al fresco
Stagionatura	min. 80 gg

Proprietà organolettiche

Aspetto esterno	cilindrico ricoperto completamente di pepe
Gusto	deciso di aglio e pepe nero
Profumo	speziato , profumo di pepe e aglio
Colore	grasso bianco, magro rosso con pezzi di pepe nero

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
3,5 kg	12 cm			44 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	8002974016058

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	33
Grassi (g)	46
Acidi grassi saturi (g)	18
Proteine (g)	17
Carboidrati (g)	0,5
Zuccheri (g)	0,5
Sale (g)	3,0
Valore energetico (kcal)	484
Valore energetico (kJ)	2000
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	Reg. CE 2073/2005

SCHEMA TECNICA
Pancetta al pepe nero

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