

SCHEMA TECNICA  
**Pancetta steccata dolce**

**Dati generali**

<b>Nome in fattura</b>	<b>PANCETTA C/C STECC 4kg-ct1pz</b>
<b>Codice prodotto</b>	401001
<b>Nomenclatura doganale</b>	02101219

**Descrizione del prodotto**

- Ingredienti** Carne di suino (Origine Italia), sale destrosio, spezie, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio).
- Caratteristiche qualitative** **QUALITÀ:** da pancetta fresca italiana, selezionata particolarmente magra. La steccata classica si presenta con la cotenna; dopo la salagione viene lasciata a riposo, quindi condita e legata per essere pressata tra due legni prima della stagionatura. Prodotto innovativo, assai compatto e ad alta resa.  
**SAPORE:** la steccata spicca per la sua inconfondibile dolcezza.

**Caratt. tecniche medie****Proprietà organolettiche**

<b>Confezione</b>	sfuso	<b>Aspetto esterno</b>	schiacciata tra 2 stecche di legno		
<b>Temperatura di conservazione consigliata</b>	al fresco	<b>Gusto</b>	dolce		
<b>Stagionatura</b>	min. 50 giorni	<b>Profumo</b>	delicatamente speziata		
		<b>Colore</b>	grasso bianco; magro rosso rubino		

<b>Peso medio</b>	<b>Diametro</b>	<b>Altezza</b>	<b>Larghezza</b>	<b>Lunghezza</b>	<b>TMC standard</b>
4 kg	12 cm			48 cm	180 giorni da confezionamento

**Pallettizzazione****Imballaggio**

<b>Numero imballi per piano</b>	<b>Numero piani</b>	<b>Numero imballi per pallet</b>	<b>Numero pezzi per imballo</b>	<b>Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri</b>	<b>GTIN imballo</b>
7	11	77	1	0,14X0,24X0,525	8002974015969

SCHEMA TECNICA  
**Pancetta steccata dolce**

**Parametri chimici**

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
Zuccheri (g)	0
Sale (g)	3,0
Valore energetico (kcal)	465
Valore energetico (kJ)	1920
Aw	0,92
pH	5,7

**Parametri microbiologici**

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	10 <sup>6</sup> -10 <sup>8</sup>
E. Coli ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Reg. CE 2073/2005

**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

**SCHEDA TECNICA**  
**Pancetta steccata dolce**

**Disposizioni di legge**

**HACCP**

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

**Tracciabilità**

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

**OGM**

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