

SCHEDA TECNICA  
**Pancetta alle erbe mediterranee**



### Dati generali

<b>Nome in fattura</b>	<b>PANC.S/C ARROTOLATA ERBE MEDITERRANEE 3,5kg-ct1pz</b>
<b>Codice prodotto</b>	406004
<b>Nomenclatura doganale</b>	02101219



### Descrizione del prodotto

**Ingredienti** Carne di suino, sale, erbe e piante aromatiche 1,8%, destrosio, spezie, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio).

#### **Caratteristiche qualitative**

**QUALITA':** pancetta di origine italiana, senza cotenna e leggermente sgrassata, salata e lasciata a riposo per qualche giorno. Successivamente viene condita, stesa, con erbe e spezie mediterranee come timo e maggiorana, poi arrotolata e immersa nello stesso mix di sapori per una maggiore caratterizzazione esterna di erbe. Segue la stagionatura in cantina per almeno 80 giorni.

**SAPORE:** grande equilibrio tra dolcezza e profumo di erbe del Mediterraneo. Un connubio sapiente di eleganza e finezza, nel quale le erbe permettono al grasso di lasciare un gusto "fresco" in bocca.

## SCHEMA TECNICA

**Pancetta alle erbe mediterranee****Caratt. tecniche medie**

<b>Confezione</b>	sfuso
<b>Temperatura di conservazione consigliata</b>	al fresco
<b>Stagionatura</b>	min. 80 gg

**Proprietà organolettiche**

<b>Aspetto esterno</b>	cilindrico ricoperto di erbe mediterranee
<b>Gusto</b>	deciso di erbe mediterranee
<b>Profumo</b>	aromatico, profumo di erbe mediterranee
<b>Colore</b>	grasso bianco, magro rosso con presenza di erbe

<b>Peso medio</b>	<b>Diametro</b>	<b>Altezza</b>	<b>Larghezza</b>	<b>Lunghezza</b>	<b>TMC standard</b>
3,5 kg	12 cm			44 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>
12	12	144	1	0,145X0,12X0,5	8002974041494

**Parametri chimici****Parametri microbiologici**

<b>Parametro</b>	<b>Valori medi per 100 g di prodotto</b>
Umidità (g)	43
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

<b>Parametri</b>	<b>Valori medi</b>
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

**SCHEMA TECNICA**  
**Pancetta alle erbe mediterranee**

**Allergeni**

<b>Sostanza</b>	<b>Presenza</b>
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