

SCHEMA TECNICA

Pancetta La Dulcissima affettato

**Dati generali**

Nome in fattura	AFF.PANC LA DULCISSIMA 100g-ct8pz
Codice prodotto	402008
GTIN pezzo (peso fisso)	8002974040817
Nomenclatura doganale	02101219

**Descrizione del prodotto**

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

Caratteristiche qualitative Una pancetta che rimanda a sapori e metodi produttivi di un tempo. Un'esperienza gustativa che vale la pena provare: la dolcezza della pancetta si sposa con il profumo della cantina, dove stagiona per almeno sei mesi.

Caratt. tecniche medie**Proprietà organolettiche**

Confezione	sfuso		Aspetto esterno	forma cilindrica	
Temperatura di conservazione consigliata	al fresco		Gusto	dolce	
Stagionatura	minimo 6 mesi		Profumo	di cantina	
Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
100 g		2 cm	21 cm	25,5 cm	75 giorni da confezionamento
					Colore
					grasso bianco; magro rosso rubino

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
7	18	126	8	0,09X0,534X0,234	8002974040800

SCHEMA TECNICA

Pancetta La Dulcissima affettato**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)	0,5
Zuccheri (g)	0,5
Sale (g)	3
Valore energetico (kcal)	467
Valore energetico (kJ)	1929
Aw	0,92
pH	5,7

Parametri microbiologici

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	< 10 ⁷
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

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

SCHEMA TECNICA

Pancetta La Dulcissima affettato

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