
	IT 2057/L CE SCHEMA TECNICA PANCETTA CAMPAGNOLA	Rev 3 Del 09/12/2014 Pag 1 di 2
---	--	---

CARATTERISTICHE GENERALI

Denominazione	Pancetta campagnola
Taglio anatomico utilizzato	Pancettoni mantelli
Provenienza carni	Emilia Romagna e Lombardia
Ingredienti	Carne di suino, sale, destrosio, aromi e spezie. Conservanti: E 250 – E 252 Antiossidante: E 301
Stato superficiale del prodotto	Il prodotto si presenta come un pezzo unico cucito a mano
Aspetto esterno	Ovale
Consistenza	Compatta
Cucitura	A mano con con spago
Aspetto interno	Fetta compatta al taglio senza distacco del magro dal grasso
Colore interno	Magro di colore rosso vivo, grasso bianco rosato
Odore	Tipico e fragrante
Sapore	Delicato e dolce
Dimensioni	Lunghezza: 1000-12000 mm Calibro:
Peso	Kg 10-13
Stagionatura	Min 90 giorni
Modalità d'uso	Si affetta cruda, sottile, appena prima del consumo
Allergeni e OGM	Il prodotto non contiene allergeni o materie prime derivanti da Organismi Geneticamente Modificati

	IT 2057/L CE	Rev 3
	SCHEMA TECNICA PANCETTA CAMPAGNOLA	Del 09/12/2014
		Pag 2 di 2

ANALISI E VALUTAZIONI CHIMICHE

Caratteristiche	Valore medio	Tolleranza
Umidità	33,6	± 5%
Proteine	14,3	± 5%
Sostanze grasse totali	47,1	± 5%
Ceneri	3,4	± 5%
Nitrati (mg/kg)	<150	
Nitriti (mg/kg)	<150	
Aw	0,887	± 0,03
pH	5,1	± 0,5

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Criteri	Valori	Criteri	Valori
-valori nutrizionali (medi in g/100g)	% Proteine: 14,3	- valori energetici (medi in g/100g)	Kcal: 481
	% Grassi: 47,1		KJ: 1987

MODALITA' DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Modalità di trasporto	Veicolo refrigerato
Temperatura di trasporto	Min 0°C Max 7°C
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco
Etichettatura	Sigillo o etichetta su ogni pezzo
Prodotto sottovuoto	Peso: 2-3 kg / conservazione: +2 - +7 / shelf life: 120 gg

Enrico Grossetti
 Responsabile controllo qualità