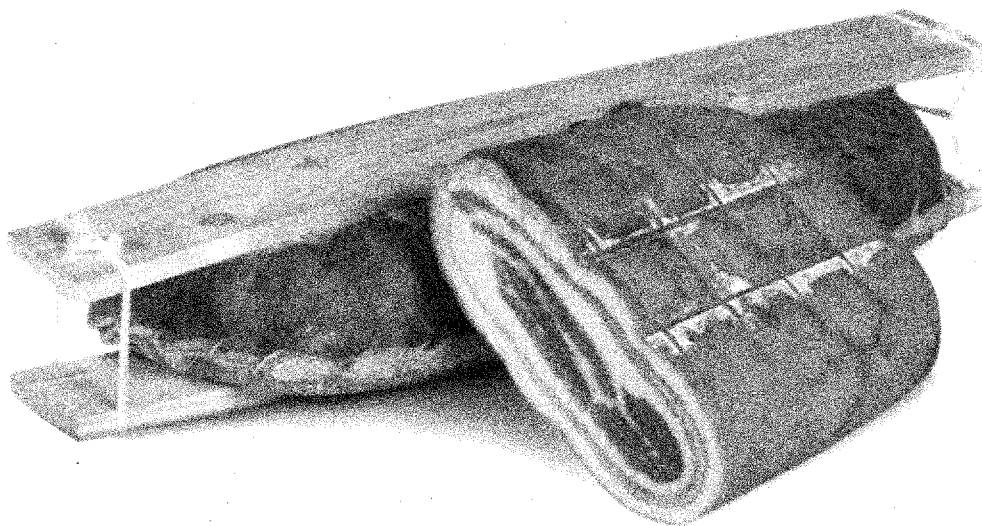




PANCETTA STECCATA IN ASSI

<u>CODICI ART.</u>	<u>DESCRIZIONE ARTICOLO</u>	<u>PESO MEDIO</u>
254S	PANCETTA STECCATA IN ASSI	-4.6 KG-
-----	-----	-----
-----	-----	-----



Lusetti Salumi

Via Nazionale Cisa Km. 162 - N°36/B-C

46029 Suzzara (MN)

Tel. 0376522166 - Fax. 0376535590

LUSETTI SALUMI s.r.l. Via Naz. Le Cisa, 36/B/C- Suzzara (MN)	SCHEDA TECNICA		Rev 02 Gennaio 2015
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DELLE PRINCIPALI FASI PRODUTTIVE	Pancetta composta da carne suina nazionale (taglio pancettone), salata, asciugata, stagionata e confezionata. La pancetta è ottenuta da carni che sono state sottoposte a controlli selettivi e ad operazioni in serie rappresentate da: <ul style="list-style-type: none"> - operazioni di sezionamento comprendenti la rifilatura e squadratura - salatura - fase diffusione sale - piegamento a libro, cucitura - asciugatura e stagionatura - etichettatura e imballaggio 		
TIPOLOGIA DI CONSUMATORE AL QUALE È DESTINATO IL PRODOTTO	Non contiene sostanze allergeniche (elencate nell'allegato II del Reg CE 1169/2011) pertanto è destinato ad una vasta clientela. Senza glutine Gli ingredienti non contengono O.G.M. Asportare la cotenna prima del consumo		
INGREDIENTI (RICETTA)	pancetta di suino, sale, destrosio, aromi naturali; antiossidanti: E301, conservanti: E 250- E252.		
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Salume intero sfuso posto in assi piallate kg 4,6 circa		
ETICHETTATURA	Riportante: <ul style="list-style-type: none"> • Ragione sociale • Denominazione prodotto • Ingredienti • lotto • Stabilimento di produzione e marchio di identificazione • Modalità di conservazione 		
MODALITÀ DI UTILIZZO	Previa affettatura o porzionatura, tal quale		
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO	Da conservare in luogo fresco ed asciutto a max 20°C Il trasporto avviene con autocarro provvisto di ATP		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto esterno: salume stagionato con cotenna, leggera presenza di muffe, colore tipico ambrato della cotenna Fetta/trancio: pancetta con parti magre di colore rosso e grasso di colore bianco/roseo, odore tipico di PBC stagionato, leggermente profumato/speziato Assenza di odori, colorazioni sgradevoli o anomale		
PROFILO MICROBIOLOGICO	Conforme ai parametri e limiti del Reg. CE 2073/2005 Salmonella e Listeria Monocytogenes assente in 25 g Enterobatteri <100 ufc/g		
CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE (valori medi) g/100g	Caratteristica/ Unità di misura Kcal KJ Proteine g Carboidrati g di cui zuccheri g Grassi g Acidi grassi saturi g sale g umidità %	Ph a 20°C 5,2-6,0 Aw: a 20°C < 0,94 525 2165 12 0 0 53 17 2.3 31.5	



Lusetti Salumi

Via Nazionale Cisa Km. 162 – N°36/B-C

46029 Suzzara (MN)

Tel. 0376522166 – Fax. 0376535590

		potassio nitrato < ai limiti di legge (Reg CE1129) sodio nitrito < ai limiti di legge (Reg CE1129)
DURABILITA	Il prodotto intero sfuso con assi può essere conservato in luogo fresco, max 20°C per due mesi prima di presentare difettosità od alterazioni.	



Lusetti Salumi

Via Nazionale Cisa Km. 162 – N°36/B-C

46029 Suzzara (MN)

Tel. 0376522166 – Fax. 0376535590