

**PANCETTA STUFATA
AFFUMICATA DOPPIA**



**DENOMINAZIONE
COMMERCIALE**

DENOMINAZIONE DI VENDITA

PANCETTA STUFATA AFFUMICATA DOPPIA
contiene acqua aggiunta

CARATTERISTICHE PRODOTTO

**SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE**

**ORIGINE DELLA MATERIA
PRIMA**

Pancetta di suino di origine CE

**STABILIMENTO DI
PRODUZIONE**

Prodotto da Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini 36 Marano
di Valpolicella, Verona



INGREDIENTI

Pancetta suino (90%), Acqua, Sale, Aromi, Amidi, Fibre Vegetali,
Destrosio, Saccarosio, aroma di affumicatura. Antiossidanti: E301;
Correttori di acidità: E331, E262;
Stabilizzanti: E450,E451; Gelificanti: E407; Conservanti: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA STUFATA DOPPIA	STPAN041	RAQ	Rev. 12 25.07.2016	1 di 8

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI
Reg CE n.1169/2011
(Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	983 kJ/234 kcal
Grassi totali	19 g
Di cui Ac. Grassi saturi	7.3 g
Carboidrati	1.7 g
Di cui Zuccheri	1.0 g
Proteine	14 g
Sale	2.0 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)

<i>Escherichia Coli</i> (ufc/g)	<10
<i>Clostridi Solfito Riduttori</i> (ufc/g)	<10
<i>Staphylococcus coaug.pos</i> (ufc/g)	<50
<i>Salmonella spp</i> (ufc/25g)	ASSENTI
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	ASSENTI

TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE

CONDIZIONI D'IMPIEGO	-
DATA DI SCADENZA	Giorno/ Mese/ Anno
SHELF-LIFE	120 giorni a T compresa fra 0 e 4°C.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA STUFATA DOPPIA	STPAN041	RAQ	Rev. 12 25.07.2016	2 di 8

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (hXLP)
AZPAN002	2030650	PANCETTA STUFATA DOPPIA AFFUM. AN	
AZPAN007		PANCETTA STUFATA DOPPIA SFUSA	
AZPAN070	2895368	PANCETTA STUFATA DOPPIA AFFUM. COATI	

IMBALLO PRIMARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO	PESO IMBALLO	PESO MEDIO PRODOTTO
AZPAN002	Film alimentare neutro	0.03 Kg	4.0-4.5 Kg
AZPAN007	/	/	8.0-9.0 Kg
AZPAN070	Film alimentare neutro	0.03 Kg	4.0-4.5 Kg

IMBALLO SECONDARIO

CODICE INTERNO	TIPO DI IMBALLO	PEZZI PER IMBALLO	PESO IMBALLO SECONDARIO	DIMENSIONI IMBALLO
AZPAN002	Cartone	N°4	17-18 Kg	265X240X490 mm
AZPAN007	Cartone	N°2	17-18 Kg	265X240X490 mm
AZPAN070	Cartone	N°4	17-18 Kg	265X240X490 mm

IMBALLO TERZIARIO

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	110 cm
Peso lordo	670 Kg
Numero strati	6
Cartoni per strato	5
Cartoni totali	30

ALTRE NOTE TECNICHE

Il Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare del Salumificio F.lli Coati è certificato ed è conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2015, ISO 22000:2005 e degli standard tecnici internazionali IFS e GSFS (BRC). L'Azienda opera in ottemperanza alla normativa Nazionale ed Europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP. Le materie prime, i prodotti finiti e le condizioni igieniche degli ambienti di lavoro sono costantemente monitorati mediante analisi chimiche e microbiologiche effettuate da laboratori esterni qualificati accreditati ACCREDIA.



Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA STUFATA DOPPIA	STPAN041	RAQ	Rev. 12 25.07.2016	3 di 8

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

(Allegato II Reg. CE n.1169/2011)

<u>INGREDIENTE</u>	PRESENTE	ASSENTE	CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		x	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei .		x	NO
Uova e prodotti a base di uova.		x	NO
Pesce e prodotti a base di pesce.		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		x	NO
Soia e prodotti a base di soia.		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).		x	NO
Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano.		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		x	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / Kg o 10 mg /l espressi come SO ₂ .		x	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA STUFATA DOPPIA	STPAN041	RAQ	Rev. 12 25.07.2016	4 di 8