

## MOTIVO DELLA REVISIONE

Data	Motivazione
27-08-2020	Aggiornamento etichetta grafica



**CODICE ARTICOLO**

# H05M

**Denominazione commerciale**

Pancetta tesa affumicata a metà sottovuoto

**Denominazione di vendita**

Pancetta tesa affumicata a metà

**Descrizione**

Pancetta prodotta con carni suine selezionate, tradizionalmente lavorate ed affumicate. Il prodotto è tagliato a metà e confezionato sottovuoto.

**Codice GTIN prodotto**

2 272030 PPPPPP C

**Codice GTIN imballo**

98005573006676

**Codice INTRASTAT**

0210.2119

**Destinazione d'uso**

Pubblico generale ad eccezione di soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati in etichetta o con particolari condizioni prescrittive mediche.

**Modalità d'uso**

**Prodotto da consumarsi previa cottura**

**Ingredienti**

Pancetta suina, sale, zuccheri: destrosio; aromi, spezie, aromatizzante di affumicatura; esaltatore di sapidità: E621; conservante: nitrito di sodio.

**OGM (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)**

Il prodotto non è GM, non contiene OGM e non deriva da organismi geneticamente modificati.

**Radiazioni ionizzanti (Rif. Dir. 99/2/CE e 93/3/CE)**

Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti ionizzati



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

### H05M - PANCETTA TESA AFFUMICATA A META' SOTTOVUOTO

Rev. 4 del 27/08/2020  
pag 2 di 4

## INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI (secondo la Dir. 2003/89/CE e successive modifiche ed integrazioni)

Ingrediente o sub-ingrediente	Presente	Assente	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine (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
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		NO
Soia e prodotti a base di soia	X		NO
Frutta a guscio (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 SO2	X		NO
Lupini e prodotti a base di lupini	X		NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X		NO

## INFORMAZIONI SENSORIALI

<b>Aspetto esterno</b>	Pancetta tesa a metà sottovuoto
<b>Aspetto della fetta</b>	Magro rosso e grasso bianco perlaceo
<b>Profumo</b>	Tipico con decisa nota di affumicatura
<b>Sapore</b>	Caratteristico, saporito

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

<b>Valore energetico</b>	1666 kJ/100 g 398 kcal/100 g
<b>Grassi</b>	36 g/100 g
<b>di cui saturi</b>	15 g/100 g
<b>Carboidrati</b>	0,9 g/100 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,9 g/100 g
<b>Proteine</b>	17 g/100 g
<b>Sale</b>	3,3 g/100 g

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>Escherichia coli</b>	< 10 UFC/g
<b>Clostridi solfito riduttori</b>	< 10 UFC/g
<b>Stafilococchi coagulasi positivi</b>	< 100 UFC/g
<b>Salmonella</b>	assente in 25g
<b>Listeria monocytogenes</b>	Conforme al reg. CE 2073/2005

## INFORMAZIONI DI CONSERVAZIONE

<b>TMC</b>	90 d
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare al fresco

F.Ili Veroni fu Angelo s.p.a.  
V.le Saltini 15/17 – 42015 Correggio (RE)

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà della Veroni S.p.A. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### H05M - PANCETTA TESA AFFUMICATA A META' SOTTOVUOTO

Rev. 4 del 27/08/2020  
pag 3 di 4

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

<b>Pezzatura media</b>	1,55 Kg
<b>Dimensioni cm (L x p x h)</b>	19 x 25 x 4,5
<b>Modalità di confezionamento</b>	Prodotto confezionato sottovuoto
<b>Caratteristiche imballaggio primario</b>	Busta in materiale plastico
<b>Idoneità imballo primario</b>	Veroni S.p.A. dichiara che gli imballaggi primari utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono idonei al contatto con prodotti alimentari in conformità alle seguenti normative: D.M. 21/03/1973 e s. m., Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 e s.m., Reg. CE 10/2011 e s.m.
<b>Caratteristiche imballaggio secondario</b>	Scatola di cartone

## ETICHETTA PRODOTTO



F.Lli Veroni fu Angelo s.p.a.  
V.le Saltini 15/17 – 42015 Correggio (RE)

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà della Veroni S.p.A. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.

## INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD

**Quantità per imballo** 8

**Tipo imballo** Scatola cartone "CRD/1"

**Dimensioni imballo cm (Lxpxh):** 55,6 x 37,0 x 17,4

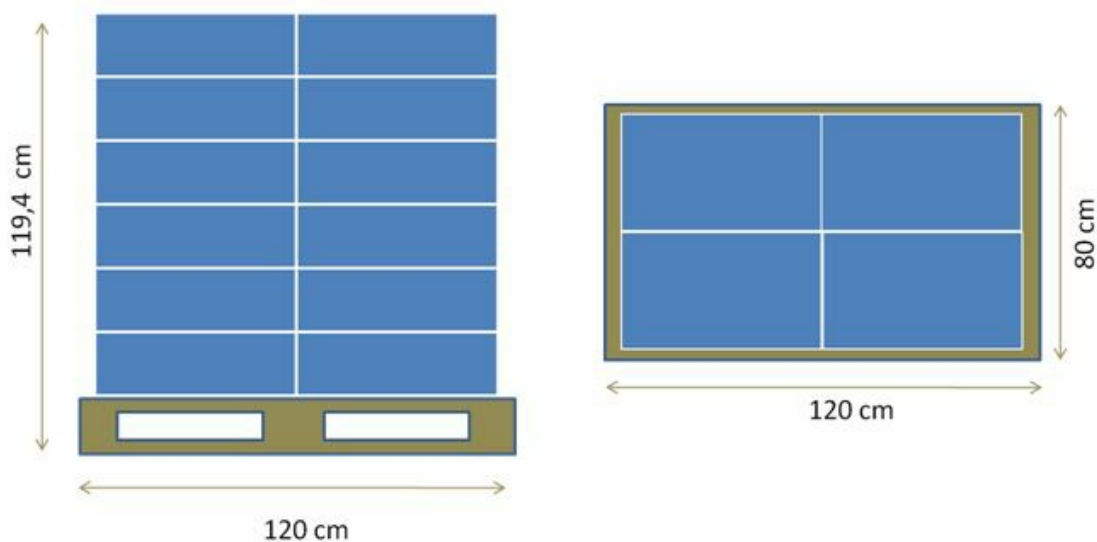
**Peso imballo:** 860 g

**N° imballi per strato:** 4

**N° strati per pallet:** 6

**N° totale imballi per pallet:** 24

**Altezza max pallet (pallet compreso):** 119,4 cm



**Tipo pallet** Europallet

**Modalità di trasporto** Trasporto refrigerato