

PANCETTA NATURALE



Denominazione	Pancetta naturale
Codice prodotto	105
Definizione	Insaccato di carni suine in budello naturale
Ingredienti	Pancetta di suino, sale marino e spezie
Materia prima	Suini nati, allevati e macellati in Italia
Formato	Peso 2,5 – 2,8 kg circa
Stagionatura	120 giorni circa
Confezione	Cartone da 7 pezzi, dimensioni (cm): 55 L x 36 l x 22 H
Scadenza - TMC	150 giorni dal confezionamento
Conservazione	Luogo fresco e asciutto ad una temperatura consigliata < +18°C
Etichettatura	Conforme al Reg. CE n. 1169/2011
Haccp	Conforme al Reg. CE n. 852/2004
Tracciabilità	Conforme al Reg. CE n. 178/2002
Allergeni	Non presenti
Lattosio	Non presente
Ogm	Non contiene Ogm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	2384 kJ / 578 kcal
Grassi	58 g
di cui acidi grassi saturi	25 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	14 g
Sale	2,5 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	U.M.	V.M.
Umidità	g/100g	46
Aw	/	< 0,920
pH	/	5,50 < pH < 6,00

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	U.M.	V.M.
Carica microbica totale	ufc/g	> 1 x 10 ⁷
Coliformi totali	ufc/g	< 1 x 10 ³
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	< 10
Clostridi S.R.	ufc/g	< 10
<i>Staphylococcus aureus</i>	ufc/g	< 10
Salmonella spp	5 U.C. da 25g	Assente
<i>Listeria monocytogenes</i>	5 U.C. da 25g	Assente