


	<b>SCHEDA PRODOTTO</b>	All. 5.28
IT 702M CE	<b>PANCETTA STESA</b> (salume stagionato)	Rev. 3 del 06/11/2014 aggiornata al 03/03/16
<b>CODICE PRODOTTO: ST331 Pancetta stesa</b>		
<b>CODICE PRODOTTO: ST331S Pancetta stesa sottovuoto</b>		
<b>Descrizione e lavorazione del prodotto</b>		
Prodotto ottenuto dalla salatura e stagionatura della pancetta di suino		
Squadrata, con parte di grasso non compresa, con/senza cotenna		
Con dimensioni rettangolari massime cm 40 x 35. Spessore uniforme di cm 5 ca. Stagionata stesa		
<b>Origini carni impiegate</b>		
tagli di carne italiani selezionati, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia		
<b>Pezzatura e dimensioni:</b> peso compreso tra 3,5 e 4,5 kg.		
<b>Ingredienti:</b> Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali, zuccheri: destrosio, Antiossidante: E301.		
Conservanti: E252, E250.		
<b>Allergeni:</b> Nessuno ( D.Lgs n° 178 del 27/09/2007 )		
<b>Destinazione d'uso:</b> Alimento destinato a normale popolazione di varie età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali.		
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b>		
Conservare in luogo fresco ed asciutto ed al riparo dalla luce se il prodotto è sfuso		
immagazzinamento e conservazione sul punto vendita se sv : refrigerato tra 0°C e +4°C		
Non forare la confezione.		
<b>STAGIONATURA MINIMA:</b> 1 mese		
<b>CONFEZIONAMENTO:</b> il prodotto viene confezionato in materiali idonei al contatto con gli alimenti		
<b>T. M .C del prodotto s/v:</b> 6 mesi dalla data di confezionamento		
<b>Parametri Microbiologici</b>		
<b>Parametri</b>	<b>Limiti Max</b>	<b>Metodi</b>
E.coli	<500 ufc/g	ISO 16649-1 o 2
Stafilococchi coag.+	<100 ufc/g	ISO6888-1/2
Listeria m.	assente in 25 g	ISO 11290-2
Salmonella	assente in 25 g	ISO 6579
Controllo contaminanti chimici :	<b>Conforme al Reg CE 1881/2006 e s.m.i</b>	
Controllo residuo fitosanitari :	<b>Conforme al Reg CE 396/2005 e s.m.i</b>	
<b>OGM:</b> il prodotto non contiene e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati.		
<b>valori nutritivi medi</b>		<b>per 100gr di parte edibile</b>
Energia: Kcal/100g	648 kcal	
Energia: Kj/100g	2675 kj	
Proteine: g/100g	19 g	
Carboidrati: g/100g	0 g	
Zuccheri : g/100g	0 g	
Grassi: g/100g	64 g	
Grassi saturi: g/100g	25 g	
Sale: g/100g	5,2 g	

EMESSO	APPROVATO	DATA		
Davide Benigni	Davide Benigni	06/11/14		
	SCHEDA PRODOTTO	All. 5.28		
	<b>PANCETTA STESA PEPATA</b>	Rev. 3 del 06/11/2014		
IT 702M CE	(salume stagionato)	aggiornata al 03/03/16		
<b>SCHEDA ALLERGENI</b>				
<b>ALLERGENI</b>	<b>Presenza allergene</b>			
	<b>Nel prodotto si/no</b>	<b>Ingredient e che contiene l'allergene</b>	<b>Nel luogo di produzione si/no</b>	<b>Involontaria nel prodotto si/no</b>
cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO		NO	NO
crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO
uova e prodotti a base di uova	NO		NO	NO
pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO
arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO
soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO
latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO		NO	NO
frutta con guscio e prodotti derivati	NO		NO	NO
sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO
senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO
semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	NO
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espresso come SO2	NO		NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO
molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	NO
Sulla base di quanto indicato dichiariamo che nel prodotto sopra specificato:				
<input checked="" type="checkbox"/> non sono presenti sostanze allergeniche				
<input type="checkbox"/> sono presenti e dichiarati in etichette le seguenti sostanze allergeniche				
<input type="checkbox"/> possono essere presenti a seguito di contaminazioni incrociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in etichetta come "può contenere ..." o "tracce di..."				
EMESSO	APPROVATO	DATA		
Davide Benigni	Davide Benigni	06/11/14		