

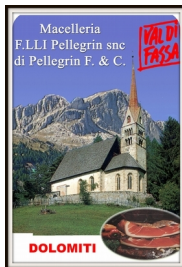


COD 806	PANCETTA AFFUMICATA NOSTRANA	Aggiornato al: 15 05 2015
---------	------------------------------	------------------------------



1	CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
---	-------------------------------------

1.1	<i>Materia prima</i>	<i>Carne di suino</i>	
1.2	<i>Peso</i>	<i>5 kg</i>	
		<i>Prodotto soggetto a calo peso</i>	
1.3	<i>Lunghezza</i>	<i>40 cm</i>	
1.4	<i>Larghezza</i>	<i>20 cm</i>	
1.5	<i>Involucro</i>	<i>No</i>	
1.6	<i>Chiusura involucro</i>	<i>No</i>	
1.7	<i>Legatura</i>	<i>Spago</i>	
1.8	<i>Stagionatura</i>	<i>Min 3 mesi</i>	
1.9	<i>Ingredienti</i>	<i>Carne di suino, sale, spezie, zucchero, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.</i>	
1.10	<i>Conservazione</i>	<i>In ambiente fresco (temperatura max 20°C, umidità relativa tra 70% e 80%)</i>	
1.11	<i>TMC</i>	<i>Termine Minimo di Conservazione:</i>	<i>90 gg dalla data di spedizione (indicato sul documento di trasporto)</i>



COD 806	PANCETTA AFFUMICATA NOSTRANA	Aggiornato al: 19 05 2015
---------	------------------------------	------------------------------

2	INDICI MICROBIOLOGICI
---	------------------------------

Enterobatteriacee	< 50 ufc/g
Salmonella spp.	assente in 25 g
Listeria m.	< di 100 ufc/g

(I parametri microbiologici si riferiscono al prodotto al momento della spedizione)

3	CARATTERISTICHE CHIMICHE E VALORE ENERGETICO
---	---

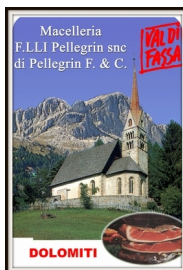
Grassi	34,0 % ± 3%
Proteine	26,0 % ± 3%

Valore energetico per 100 g di prodotto: 410 kcal 1700 kJ

(I risultati analitici riportati sono valori medi. Si intendono validi esclusivamente per i prodotti che sono stati sottoposti ad analisi)

4	ALLERGENI E OGM
---	------------------------

ALLERGENE (Dir.2003/89/CE e succ. mod.)	PRESENTE	POSSIB. TRACCE	NON PRESENTE
Cereali contenenti glutine (1)			*
Crostacei e prodotti a base di crostacei			*
Uova e prodotti a base di uova			*
Pesce e prodotti a base di pesce			*
Arachidi e prodotti a base di arachidi			*
Soia e prodotti a base di soia			*
Latte e prodotti a base di latte (proteine del latte)			*
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)			*
Frutta a guscio (2)			*
Sedano e prodotti a base di sedano			*
Senape e prodotti a base di senape			*
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			*
Anidride solforosa e solfiti (3)			*
Lupino e prodotti derivati			*
Molluschi e prodotti derivati			*
OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)	Il prodotto non contiene OGM		



COD 806	PANCETTA AFFUMICATA NOSTRANA	Aggiornato al: 19 05 2015
---------	------------------------------	------------------------------

5	PARTICOLARITA' PRODUTTIVE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
---	---

Aromatizzato secondo la ricetta F.Lli Pellegrin.

Forma: Rettangolare

6	CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONE
---	-------------------------------------

I materiali di confezionamento sono conformi alla normativa vigente concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto coi prodotti alimentari (D.M. 21/3/73, Dir. 2002/72/CE, Reg.1935/2004 e succ. mod., Reg. CE n°10/2011 e succ.mod.)

- | | | |
|-----|-----------------|---------------------------|
| 6.1 | Confezionamento | Sottovuoto all'occorrenza |
| 6.2 | Spedizione | In cartone |

7	ETICHETTATURA
---	----------------------

Etichettatura conforme al Reg. CE n°1169/2011, D.M. 27/02/96 n°209 e succ. mod. Reg. 1334/2008

- | | | |
|-----|------------------------------------|---|
| 7.1 | Etichetta | Etichetta Adesiva |
| 7.2 | Indicazioni riportate in etichetta | |
| | Denominazione | Pancetta Affumicata Nostrana |
| | Ingredienti in | 1 lingua (italiano) |
| | Ragione sociale | Macelleria F.Lli Pellegrin strada Daniel Zen 5 Vigo di Fassa TN |

Note - Questa scheda ha solo valore informativo e non è destinata al consumatore finale.
- Si dichiara di operare in regime di AUTOCONTROLLO (Reg. 852/2004/CE e 853/2004/CE e succ. reg. attuativi)

- Allergene (1) Cereali contenenti glutine: grano/frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
Allergene (2) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni/acagiù/pecan/del Brasile, pistacchi, noci Queensland e prodotti derivati.
Allergene (3) Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

- Da vendersi a peso.