

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pagina 1 di 3	
	PANCETTA ARROTOLATA TRANCIO 600g	Cod: 11PC-0,6	
		REV 0	23/04/21

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PANCETTA ARROTOLATA TRANCIO
MARCHIO	San Patrignano
CODICE ARTICOLO	11PC-0.6
DENOMINAZIONE LEGALE	Trancio di Pancetta arrotolata stagionata di suino di San Patrignano.
DESCRIZIONE	Pancetta arrotolata di suino a trancio, speziata, insaccata e legata in budello e sottoposta a stagionatura (6 mesi circa).
8022467961672	8022467961672

UNITA' DI VENDITA	Articolo a peso fisso: 600g e.
CONFEZIONE E MATERIALE DELL'UNITA' DI VENDITA	Busta sottovuoto : 07 OTHER + Etichetta HDPE2 + Carta Stagnola: ALU41 Dimensioni indicative singolo pezzo: Lung. 10 X Diam. 8
IMBALLO DI VENDITA	Cartone New Mac2/ PAP20 : contiene 14 pancette. Dimensioni Cartone (cm): Lung.52 x Larg.26 x H 18 GTIN14 :
PALLET	Numero Cartoni per Pallet: nr. 30 Numero Cartoni per strato: nr. 6 Numero Strati: nr. 5

SHELF LIFE (SCADENZA)	180 gg
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA	120 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero a una temperatura tra 0°C e 4 °C.
PRODUTTORE E CONFEZIONATORE	"San Patrignano Società Agricola Cooperativa Sociale" Via San Patrignano, 53 – 47853 - Coriano (RN) – ITALY
APPROVAL NUMBER	IT K317E CE

INGREDIENTI	Carne di suino, sale marino integrale di Cervia, spezie, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.
ORIGINE CARNE:	ITALIA - Suini selezionati all'interno del nostro allevamento di San Patrignano.
ALTRE INFORMAZIONI:	Allergeni assenti. Contiene conservanti. Stagionatura di circa 6 mesi.

STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
	<p><i>La pancetta si ricava dalla pancia del maiale. I capi vengono selezionati tra quelli del nostro allevamento interno di San Patrignano. Dopo una leggera salatura, viene arrotolata e interamente legata a mano. Sottoposta ad una stagionatura della durata di circa 6 mesi, la fetta si presenta con grasso bianco e striature di carne magra rosata. La qualità della materia prima, l'arte della salatura, e la ricetta della concia conferiscono al prodotto profumi ed aromi ormai dimenticati. I nostri capi sono alimentati con prodotti "NO OGM", con formula chiusa, messa a punto da noi. In particolare, l'alimentazione si basa su utilizzo di materie prime nobili, quali mais, orzo, soia e crusche. Non sono assolutamente utilizzati sottoprodotti dell'industria alimentare.</i></p>

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pagina 2 di 3	
	PANCETTA ARROTOLATA TRANCIO 600g	Cod: 11PC-0,6	
		REV 0	23/04/21

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE	
PARAMETRO	VALORE GUIDA
Aw	<0.920
Escherichia coli	<100 ufc/g
Stafilococchi coag. Pos.	<100 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
PARAMETRO	VALORE MEDIO su 100g di prodotto
Valore energetico (kJ)	2756
Valore energetico (kcal)	669
Grassi totali (g)	68
di cui acidi grassi saturi (g)	31
Carboidrati (g)	1,3
di cui zuccheri (g)	<0,5
Proteine (g)	12
Sale (g)	3,13

ALLERGENI		
	PRESENZA CERTA NEL PRODOTTO	PRESENTE NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e loro derivati	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	No
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/kg espressi in SO ₂	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

O.G.M.: La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati.
RADIAZIONI IONIZZANTI: Il prodotto non è soggetto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
RESIDUI PRESIDI SANITARI: Conforme al Regolamento 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE e ss.mm.ii.
INFESTANTI E LORO RESIDUI: Assenti
CONTAMINANTI CHIMICI: Conforme al Regolamento 1881/06/CE e ss.mm.ii.
DESTINAZIONE D'USO: Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori.

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Pagina 3 di 3	
	<i>PANCETTA ARROTOLATA</i> <i>TRANCIO 600g</i>		Cod: 11PC-0,6	
			REV 0	23/04/21