


| | | |
|---|--|-----------------------|
| Salumificio campidanese "Su Sartizzu" z.a. Loc. Is Argiddas – MonastirCE 9-3701/L | MANUALE AZIENDALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENEMETODO HACCP | ED.1 del 01/06/2006 |
| | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Rev. 4 del 18/01/2017 |

| | | |
|--|---|---|
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE | <u>PANCETTA</u> <u>PEPATA</u> |  |
| PANCETTA PEPATA | | |
| INGREDIENTI | | |
| Pancetta di suino , Sale,destrosio,Spezie,Aromi Naturali, Antiossidante:E301, Conservante:E250,E252. | | |
| DESCRIZIONE | Classica pancetta stagionata, tesa e cruda , fornita intera per il taglio al banco o in tranci confezionati sottovuoto.Pepata e leggermente piccante. | |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | | CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI | |
|--------------------------------------|--|--|-------------------------|
| Carica Mesofila Totale(CMT) | <5 x 10 ⁵ ufc./g | Valore Energetico in 100gr di prodotto | 2172 Kj – 519 Kcal |
| Enterobacteriaceae | <50 ufc/g | Proteine | 8,1% |
| E.coli | <50 ufc/g | Grassi Totali | 54,0% |
| Staphilococcus coagulasi '+' | assente | Acidi grassi saturi | 20,0% |
| Coliformi totali | <10 ufc/g | Carboidrati | <0,1 % |
| Salmonella spp. | Assente in 25 g | Zuccheri | <0,1 % |
| Listeria monocytogenes quantva | 0 | Sale | 6,9% |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE | | pH | 5,3 ± 3 |
| ODORE | Intenso e caratteristico di prodotto stagionato . | Umidità (%) | 33 ± 3 |
| COLORE | Rosato e Bianco . | aw (acqua libera) | 0,89± 0,02 |
| SAPORE | Delicato e leggermente pepato . | Nitriti e Nitriti(mg/kg) | Entro i Limiti di Legge |
| STRUTTURA | Consistente e ottima coesione al taglio e pepata in superficie . | | |

| INFORMATIVA GENERALE | | | | |
|------------------------|--|-----------------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| | | PANCETTA TESA PEPATA INTERA | PANCETTA TESA PEPATA ½ SOTTOVUOTO | PANCETTA TESA PEPATA TRANCIO |
| PEZZATURA MEDIA | | 2,600 kg | 1,300 kg | 0,350 kg |
| PEZZI | | 1 | 1 | 1 |
| CODICE ART. | | P | P | P |
| STAGIONATURA | | Circa 25 gg | Circa 25 gg | Circa 25 gg |
| BUBELLO | | | | |
| GRANA UNIFORME | | | | |
| LEGATURA | | | | |
| MODALITA' DI VENDITA | | Intera sfusa | ½ Sottovuoto | Trancio sottovuoto |
| SHELF-LIFE | | 180 gg | 180 gg | 180 gg |
| CONSERVAZIONE / C° | | Vedi Etichettatura / T< 4° | Vedi Etichettatura / T< 4° | Vedi Etichettatura / T< 4° |
| TIPOLOGIA IMBALLAGGIO | | Cartone | Cartone | Cartone |
| PESO MEDIO CARTONE | | 10/20 KG | 5/10/20 KG | 5/10/20 KG |
| PEZZI PER CARTONE | | 8/16 | 4/8/16 | 15/30/60 |
| VENDITA | | Peso variabile | Peso variabile | Peso variabile |
| N. CARTONI PER RIPIANO | | 4/4 | 8/4/4 | 8/4/4 |
| N. RIPIANI PER PALLET | | 10/5 | 10/10/5 | 10/10/5 |
| N. CARTONI PER PALLET | | 40/20 | 80/40/20 | 80/40/20 |

INFORMAZIONI ETICHETTATURA
Logo, Dati aziendali, Denominazione di vendita, Ingredienti, Lotto di produzione, Approval Number CE, Da vendersi a peso, TMC, Modalità di conservazione.

INFORMAZIONI GENERALI

Nota: Valori medi per 100 grammi di prodotto. I valori indicati si riferiscono solo ed esclusivamente a valori medi ottenuti su cinque lotti di produzione sottoposti ad analisi fisico-chimico-microbiologico.

| SOSTANZE ALLERGENICHE | | | |
|---|----|--|----|
| Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale orzo,avena,farro, karmut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; | NO | Frutta a guscio, cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (pistaccia vera), noci del Queensland (Macadamia temifolia) e prodotti derivati; | NO |
| Crostacei e prodotti derivati; | NO | Sedano e prodotti derivati; | NO |
| Uova e prodotti derivati; | NO | Senape e prodotti derivati; | NO |
| Pesce e prodotti derivati; | NO | Semi di sesamo e prodotti derivati; | NO |
| Arachidi e prodotti derivati; | NO | Anidride solforosa e solfiti in concentrazion superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2. | NO |
| Soia e prodotti derivati; | NO | Lupini e prodotti derivati. | NO |
| Latte e prodotti derivati(compreso il lattosio) | NO | Molluschi e prodotti derivati. | NO |