

SCHEDA TECNICA

Nome commerciale: PANCETTA TESA "LA NOSTRANA"

INGREDIENTI

CARNE DI SUINO,SALE,PEPERONCINO CALABRESE 5 %,SPEZIE,AROMI,CONSERVANTE E250,ANTIOSSIDANTE E301

DESCRIZIONE

Delicata per la sua classicità alla salumeria tradizionale e al retail professionale, viene prodotta da Suini Pesanti Nazionali Certificati, unite ad una miscela di salagione a sale a secco e stagionata nel rispetto della natura e della tradizione in una altitudine di 900 ml. Viene affumicata al naturale con legna di quercia ed ulivo ed impepata con Peperoncino Calabrese Certificato, aroma tipico di un prodotto di alta qualità

PROPRIETÀ ARGONOLETTICHE

CARATTERISTICHE	UDM	LIMITE DI ACCETTABILITÀ
Taglio anatomico	/	PANCETTONE DI SUINO
Aspetto	/	RIVESTITA CON PEPERONCINO
Superficie	/	BEN STAGIONATA
Consistenza fetta	/	COMPATTA
Forma	/	RETTANGOLARE
Colore	/	BIANCO
Sapore	/	DELICATO DI SUINO
Calibro	mm	00
Lunghezza	cm	21/45
Peso	kg	0.350 TRANCIO/3,800 INTERA
Stagionatura	gg	oltre 70

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E NUTRIZIONALI

CARATTERISTICHE	UDM	VALORE MEDIO
Valore energetico	kcal/100g	00
	kJ/100g	00
Proteine	g/100g	00
Grassi	g/100	00
Saturi	g/100	00
	g/100	00
	g/100	00
Carboidrati	g/100	00
di cui zucchero	g/100	00
Sale	g/100	00
Nitriri e nitrati	mg/kg	dr. 2006/52/CE
Aw	/	00
Umidità	%	00

SHELF-LIFE

CARATTERISTICHE	UDM	VALORE
Conservazione	°C	+02/+08
	gg	180

MICROBIOLOGICHE

CARATTERISTICHE	VALORE
Salmonella	assente in 25 gg
Listeria	assente in 25 gg

IMBALLAGGIO/CONFEZIONAMENTO

Primario	Cartone
Secondario	/
Dimensione	//
	standard 390x260 h 180 cm
Confezionamento	//
	/

PALLETIZZAZIONE (IN EPAL 120X80)

		5	10	15	20
Peso medio	kg	6.5	00	00	00
Pezzi per cartone	pz	20	00	00	00
Cartoni per strato	n	06	00	00	00
Strati per bancale	n	06	00	00	00
Cartoni per bancali	n	36	00	00	00

* con sovrapprezzo

CODIFICHE

SM	304
Prodotto EAN13	261714

Cliente anche a seguito di ordine emesso in data successiva all'edizione corrente

PREPARATO DA RCO

VERIFICATO DA RGQ

APPROVATO DA DIR