



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SGQ Mod. 9418DOPT3

PANCETTA PIACENTINA D.O.P. tranci sottovuoto

Rev. 19 del 30/11/19

**Denominazione Origine Protetta ai sensi del Reg. CE 1263/96
Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf**



1. Descrizione

Per la produzione della Pancetta Piacentina si utilizza la parte centrale del grasso di copertura della mezzena che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, comprendendo la sola parte laterale delle mammelle. La pancetta rappresenta uno dei tagli adiposi del suino che si ottiene isolando con apposita sezionatura dapprima il cosiddetto "pancettone" che comprende varie parti e da cui si ottiene la pancetta vera e propria. Dopo la sezionatura il pezzo viene squadrato e rifilato. Il trasferimento delle pancette allo stabilimento di trasformazione, deve avvenire entro le 72 ore successive con mezzi refrigerati.

Zona di produzione: Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione della Pancetta Piacentina debbono essere situati del territorio delle Regioni Lombardia ed Emilia Romagna. I suini nati, allevati e macellati nelle suddette Regioni debbono essere conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti a denominazione d'origine di Parma e San Daniele. Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento. I suini debbono essere di peso di 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi.

Le carcasse devono avere le caratteristiche definite ai sensi Reg. (CE) n.1234/2007 del 22/10/2007. Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il documento del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore.

Di forma cilindrica piuttosto allungata, si presenta avvolta nella sua cotenna, cucita longitudinalmente, legata con spago elastico, tagliata in tranci e confezionata sottovuoto.



2. Caratteristiche di prodotto

Codice	DOPT3
Origine materia prima	Suini nati, allevati e macellati nelle regioni Lombardia ed Emilia Romagna
Rivestitura	Pelli di sugna
Unità di misura	kg
Peso	2,5 kg circa
Tempo tipico di stagionatura	4 mesi dalla data di salatura
Confezionamento	In sacchetto sottovuoto
Temperatura di conservazione	tra +1° C e + 7° C
Termine minimo di conservazione	120 giorni
Vita residua indicativa (correttamente conservata)	110 giorni
Uso previsto	Vendita al consumatore finale previo frazionamento
Destinazione	Alimento adatto a varie età, da inserirsi in una dieta varia ed equilibrata. Prodotto non adatto in caso di sensibilità o allergia agli ingredienti riportati in etichetta; non adatto a soggetti in particolari condizioni immunodepressive.



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SGQ Mod. 9418DOPT3

PANCETTA PIACENTINA D.O.P. tranci sottovuoto

Rev. 19 del 30/11/19

3. Etichettatura

Ingredienti	Pancetta di suino, sale, destrosio, spezie. Antiossidante E301 Conservanti: E252, E250
Lotto di produzione Codice EAN (prodotto a peso variabile)	Alfanumerico
Indicazioni	Conservare a temperatura tra +1° C e + 7° C Non forare la confezione
Modalità d'uso	Aprire la confezione, eliminare lo spago, scotennare ed affettare. Da consumarsi tale quale o in preparazioni gastronomiche. Dopo il taglio conservare in frigorifero.
Stabilimento di produzione	Salumificio Gagliardi G.P. srl Via Verdi, 26 San Giorgio P.no (PC)



4. Processo produttivo

Il processo di lavorazione consiste nella salatura a secco della pancetta ben rifilata con una miscela di sale e spezie. La salagione ha una durata di 15 giorni durante i quali la pancetta sosta in celle refrigerate. Dopo essere stata raschiata, arrotolata e cucita, viene legata e trasferita in stanze di asciugamento per 7 giorni, trascorsi i quali viene sistemata in locali di stagionatura dove permane fino a completa "maturazione".

Il prodotto viene commercializzato dopo aver subito l'operazione di eliminazione della imbrigliatura, il taglio e il confezionamento in sacchetti sottovuoto.

5. Caratteristiche organolettiche

Consistenza compatta non elastica. Al taglio la fetta si deve presentare compatta ed omogenea, di colore rosso vivo inframmezzato dal bianco delle parti grasse. Aroma e sapore dal profumo gradevole, dolce e di spore sapido.

6. Caratteristiche fisiche

Forma	Cilindrica, arrotondata all'estremità
Lunghezza media (del prodotto intero)	430 (da mm 380 a mm 460)
Calibro medio	mm 120 -140 della sezione circolare

La tipologia del prodotto non consente di esprimere standard fisici rigidi ma valori medi di riferimento, da ritenersi indicativi.

7. Caratteristiche chimico-fisiche

Cloruro di sodio (NaCl)	3,5 %
Umidità	32,93 %
Sostanze grasse totali	50 %
Grassi saturi	21 %
Ceneri totali	4,48 %
Proteine totali	12 %
Carboidrati	0 %
Zuccheri	0 %
Valore energetico	2064 KJ/100g
Valore energetico	496 KCal/100g

La tipologia del prodotto non consente di esprimere standard chimici rigidi ma valori medi di riferimento, da ritenersi indicativi.



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SGQ Mod. 9418DOPT3	PANCETTA PIACENTINA D.O.P. tranci sottovuoto	Rev. 19 del 30/11/19
--------------------	---	----------------------

8. Caratteristiche microbiologiche e chimiche

pH	Tra 5 e 6
Aw	< 0,94 (dato medio su prodotto stagionato)
Nitriti	mg/Kg entro i limiti di legge
Nitrati	mg/Kg entro i limiti di legge
Ocratossina	< 1µg/kg
Salmonella	n = 5 c = 0 Assente in 25gr
Listeria monocytogenes	n = 5 c = 0 < 100 ufc/g, indipendentemente dal valore Aw è stato effettuato un challenge test con contaminazione artificiale da Listeria M. Risultato: dalle conclusioni del report si evince che il prodotto pancetta è da ritenersi microbiologicamente stabile anche con Aw ≥0,92
Glutine	<20 mg/kg
Clostridi S.R.	≤10 ufc/g
Enterobatteri VRBLG a 22°C per 72 h	≤100 ufc/g
Stafilococchi Coag(+) Term(+)	≤100 ufc/g
E.coli	≤40 ufc/g

9. Sostanze allergeniche

Direttiva 2003/89/CE, Allegato III bis e successive modifiche ed integrazioni introdotte dalla Direttiva 2007/68/CE;

REG. CE 1169/2011

Allergene	Assenza	Presenza	Sostanza/ingrediente specifico
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	✓		
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 (compreso il lattosio)	✓		
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	✓		
Sedano e prodotti a base di sedano	✓		
Senape e prodotti a base di senape	✓		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	✓		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	✓		
Lupino e prodotti a base di Lupino	✓		
Molluschi e prodotti a base di mollusco	✓		

10. OGM

Dichiarazione ai sensi dei Regolamenti CE n 1829/2003 e CE n 1830/2003:

La Commissione Europea ha confermato alle associazioni di categoria la non applicazione dei Regolamenti 1829/CE e 1830/CE ai prodotti di origine animale, cioè prodotti realizzati a partire da animali eventualmente nutriti con mangimi OGM e/o trattati eventualmente con medicinali di origine OGM.

Tali prodotti sono da ritenersi convenzionali, ossia prodotti che non contengono OGM o loro derivati e pertanto risultano esenti dai vincoli di rintracciabilità ed etichettatura specifici definiti dai Regolamenti CE 1829/03 e 1830/03.

Tale deroga è stabilita nel considerando art.16 del Regolamento 1829/2003/CE applicabile all'etichettatura degli alimenti e mangimi geneticamente modificati.

La presente è confermata dalle dichiarazioni rilasciate dai nostri fornitori (macelli e sezionatori) che riportano le stesse conclusioni.

Il Salumificio Gagliardi G.P. Srl dichiara che, per il proprio processo produttivo, utilizza materie sussidiarie che sulla base delle dichiarazioni rilasciate dai propri fornitori risultano conformi a quanto stabilito dai Regolamenti CE 1829/03 e 1830/03.



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SGQ Mod. 9418DOPT3

PANCETTA PIACENTINA D.O.P. tranci sottovuoto

Rev. 19 del 30/11/19

11. Confezionamento

Confezionamento

Il prodotto è confezionato in materiali idonei al contatto con gli alimenti

Imballaggio primario:

confezione sottovuoto

Imballaggio secondario:

	n°pz/ct	n°ct/strato	n° strati/PLT
Cartone ondulato tipo americano	4	4	5

**PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA
EDIZIONE 2019**