



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SGQ Mod. 9418PN033

PANCETTA STECCATA

VALDORA

Rev. 19 del 01/10/21

1. Descrizione

Per la produzione 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. Il trasporto deve essere effettuato entro le 72 ore successive con mezzi refrigeranti.

Di forma cilindrica ellittica, si presenta avvolta nella sua cotenna, cucita longitudinalmente, pressata tra due righetti di abete tenuti in tensione da spago elastico.

Peso variabile da 3,8 a 4.6 kg.



2. Caratteristiche di prodotto

Codice	PN033
Origine materia prima	Carne suina di provenienza nazionale
Rivestitura	Budello cellulosico non edibile
Unità di misura	kg
Peso	4 kg circa
Tempo tipico di stagionatura	2 mesi circa
Temperatura di conservazione	tra +10° C e + 14° C
Umidità di conservazione	tra 70% e 90% U.R.
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.

3. Etichettatura

Ingredienti	Pancetta di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali Antiossidante: E301 Conservanti: E252, E250
Lotto di produzione	Alfanumerico
Codice EAN (prodotto a peso variabile)	2170531
Tara	0,500 kg a pancetta
Indicazioni	Prodotto soggetto a calo peso naturale Da vendersi a peso Conservare al fresco
Modalità d'uso	Eliminare lo spago, togliere i legni, scotennare ed affettare. Da consumarsi tal quale o in preparazioni gastronomiche. Dopo il taglio conservare in frigorifero.
Etichettatura ambientale	Legno (FOR50), spago (C/PET), etichette (PP5), clips metalliche (ALU41) verificare le disposizioni del comune di residenza
Stabilimento di produzione	Salumificio Gagliardi G.P. srl Via Verdi, 26 San Giorgio P.no (PC)





SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SGQ Mod. 9418PN033

PANCETTA STECCATA

VALDORA

Rev. 19 del 01/10/21

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 delicati massaggi si alternano al riposo in celle refrigerate. Dopo essere stata arrotolata e cucita longitudinalmente, viene imbudellata e pressata tra due righetti di abete tenuti in tensione da spago elastico. Rimane per 7 giorni in stanze di asciugamento, dopo di che viene sistemata in locali di stagionatura dove permane fino a completa "maturazione".

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. Profumo gradevole, dolce dal sapore sapido.

6. Caratteristiche fisiche

Forma	Cilindrica ellittica, arrotondata alle estremità
Lunghezza media	420 (da mm 380 a mm 450)
Calibro medio	mm 120 -130 della sezione ellittica

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)	3,3 %
Umidità	38,41 %
Sostanze grasse totali	43 %
Grassi saturi	15 %
Ceneri totali	4,19 %
Proteine totali	15 %
Carboidrati	0 %
Zuccheri	0 %
Valore energetico	1835 KJ/100g
Valore energetico	435 KCal/100g

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

8. Caratteristiche microbiologiche e chimiche

pH	5,72 ± 0.5		
Aw	< 0,94 (dato medio su prodotto stagionato)		
Nitriti	mg/Kg entro i limiti di legge		
Nitrati	mg/Kg entro i limiti di legge		
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. - tale risultato è da considerarsi valido per tutte le tipologie di pancetta, poiché il Trend è stato rilevato prima dell'avvolgimento in cotenna). Risultato: dalle conclusioni dei report si evince che il prodotto pancetta è da ritenersi microbiologicamente stabile anche con Aw ≥0,92
Glutine	<20 mg/kg		



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SGQ Mod. 9418PN033

PANCETTA STECCATA

VALDORA

Rev. 19 del 01/10/21

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 SO ₂	✓		
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. 9418PN033	PANCETTA STECCATA VALDORA	Rev. 19 del 01/10/21
--------------------	-------------------------------------	----------------------

11. Confezionamento

Confezionamento

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

Imballaggio primario:	Prodotto sfuso		
Imballaggio secondario:	n°pz/ct	n°ct/strato	n° strati/PLT
	2	4	5

Imballo ai soli fini del trasporto. Si consiglia di conservare il prodotto appeso e in locale idoneo, come da indicazioni riportate nella presente scheda tecnica.