



Salumificio Gagliardi G.P.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SGQ Mod. 9418PN032

PANCETTA COPPATA TRANCIO SV

VALDORA

Rev. 6 del 01/10/21

1. Descrizione

Prodotto caratteristico di salumeria ottenuto da carni selezionate di suino. Di forma cilindrica piuttosto allungata, si presenta scotennata, avvolta in carta pergamenata ed in rete, tagliata a metà e confezionata sottovuoto. Peso variabile da 2.0 a 3.0 kg.



2. Caratteristiche di prodotto

Codice	PN032
Origine materia prima	Carne suina di provenienza europea
Rivestitura	Budello cellulosico non edibile
Confezionamento	In sacchetti sottovuoto
Unità di misura	kg
Peso	2,7 kg circa
Tempo tipico di stagionatura	45 gg circa
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 destinato 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 (origine UE), coppa di suino (origine UE), sale, destrosio, aromi, aromi naturali, spezie Antiossidante: E300, E301 Conservante: E252, E250
Lotto di produzione	Alfanumerico
Codice EAN (prodotto a peso variabile)	2170560
Indicazioni	Conservare alla temperatura indicata Non forare la confezione
Modalità d'uso	Aprire la confezione, eliminare la rete ed il budello, quindi affettare. Da consumarsi tale quale o in preparazioni gastronomiche. Dopo il taglio conservare in frigorifero.
Etichettatura ambientale	Busta plastica (PA PE 07), Carta (PAP22), rete (LDPE4), etichette (PP5), spaghi (C/PET), clips metalliche (ALU41) verificare le disposizioni del comune di residenza
Stabilimento di confezionamento	Salumificio Gagliardi G.P. srl Via Verdi, 26 San Giorgio P.no (PC)





Salumificio Gagliardi G.P.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SGQ Mod. 9418PN032

PANCETTA COPPATA TRANCIO SV
VALDORA

Rev. 6 del 01/10/21

4. Processo produttivo

Prodotto ottenuto arrotolando la coppa nella pancetta, entrambe rifilate e salate. La pancetta coppata viene insaccata in budello sintetico, coperta da un foglio di carta pergamena e quindi avvolta da rete e legata. Terminata la produzione, viene trasferita in stanze di asciugamento, e quindi sistemata in locali di stagionatura dove permane fino a completa "maturazione". Il prodotto prima della spedizione viene tagliato a tranci e confezionato in sacchetti sottovuoto

5. Caratteristiche organolettiche

Consistenza compatta non elastica. Al taglio la fetta si deve presentare compatta ed omogenea. Il profumo ed il sapore dolce, così come il colore, sono caratteristici del prodotto.

6. Caratteristiche fisiche

Forma	cilindrica, arrotondata alle estremità
Lunghezza media (del prodotto intero)	370 (da mm 350 a mm 500)
Calibro medio	mm 120 -130 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)	2,6 %
Umidità	44,34 %
Sostanze grasse totali	30 %
Grassi saturi	12 %
Carboidrati	2,2 %
Zuccheri	0 %
Ceneri totali	4,86 %
Proteine totali	19 %
Valore energetico	1455 KJ/100g
Valore energetico	351 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
Listeria monocytogenes	n = 5	c = 0
Glutine	<20 mg/kg	



Salumificio Gagliardi G.P.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SGQ Mod. 9418PN032

PANCETTA COPPATA TRANCIO SV
VALDORA

Rev. 6 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. Confezionamento

Confezionamento

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

Imballaggio primario:

confezione sottovuoto da 1 trancio

Imballaggio secondario:

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