

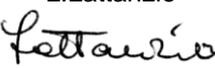
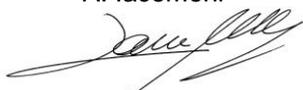


## SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO	PRODOTTO A BASE DI CARNE SUINA ITALIANA STAGIONATO
Denominazione legale	
<b>PANCETTA TESA stagionata da "Cinta Senese DOP" metà sottovuoto</b>	

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>213</b>
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Prodotto ottenuto dalla salatura di porzioni muscolari di pancia di suino di carni di Cinta Senese DOP. I suini allevati allo stato brado e semi-brado, liberi di pascolare tra boschi di querce, lecci, olivi, ginepri, sono allevati senza alimentazione forzata e nel rispetto del disciplinare di produzione. Le pregiate carni vengono scelte e rifilate, sottoposte a salagione in vasche a temperatura controllata per 14 giorni. Il prodotto lavato, asciugato viene aromatizzato con spezie. La stagionatura avviene secondo tempi e modalità che ne garantiscono l'acquisizione di sapore e consistenza tipiche.
<b>SEDE LEGALE</b>	Viale Santa Maria delle Vertighe 2/x – 52048 Monte San Savino (Arezzo) ITALIA
<b>IDENTIFICAZIONE STABILIMENTO PRODUZIONE</b>	IT U3G82 CE / IT V130Z CE / IT9-1974/L CE

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO	
<b>INGREDIENTI</b>	Carne suina da "Cinta Senese DOP" (pancetta), sale, pepe, aglio, spezie. Conservanti: E250 E252
<b>ORIGINE MATERIA PRIMA CARNE</b>	ITALIA
<b>INFORMAZIONI AL CONSUMATORE</b>	
<b>ALLERGENI PRESENTI NELL'ALIMENTO (ALL II REG 1169/2011)</b>	<b>Nessuno</b>
<b>OGM</b>	Nella produzione non vengono utilizzate materie prime contenenti o derivate da OGM
<b>INDICAZIONI IN ETICHETTA</b>	
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	<b>Conservare a temperatura tra 0 e +4°C</b>
<b>T.M.C.</b>	<b>120 giorni</b>
<b>SHELF LIFE ALLA CONSEGNA</b>	<b>110 giorni</b>
<b>TRACCIABILITÀ PRODOTTO (REG 178/02 CE) CODIFICA LOTTO</b>	Codice numerico di 8 caratteri su unità consumatore e Documenti commerciali riconducibile alla data di produzione
<b>Individuazione classe di consumatori</b>	Prodotti destinati a tutte le classi di consumatori ma non rientrano nei prodotti per lattanti e nei prodotti per fini medici speciali

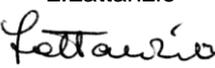
REDATTO L.Lattanzio	DATA 17/08/2020	APPROVATO A. Iacomoni
		



STANDARD MICROBIOLOGICI			
Rif. normativo	Parametri	Valore Standard	u.m.
p.to 2.1.8. Reg 1441/07 CE	E.Coli	<100	ufc/g
	Staphilococcus aureus	<50	ufc/g
p.to 1.4. Reg 1441/07 CE	Salmonella spp	Assente	25g
p.to 1.3. Reg 1441/07 CE	Listeria m.	Assente	25g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g DI PRODOTTO		
Parametri	Valore	u.m.
Valore energetico	1640	KJ/100 g
	396	Kcal/100 g
Grassi	35	g
Di cui saturi	13	g
Carboidrati	0,3	g
Di cui zuccheri	0	g
Proteine	20	g
Sale	3,5	g

CARATTERISTICHE IMBALLO	
	<b>PANCETTA TESA stagionata da "Cinta Senese DOP" metà sottovuoto</b>
<b>CODICE EAN PESO VARIABILE</b>	<b>2655101</b>
Dimensione del prodotto (cm): larghezza X lunghezza	20 X 20
Pezatura	2/2,5 kg
Confezionamento	Sottovuoto
Caratteristiche imballo primario	Busta
Pezzi in cartone	4
Dimensioni imballo cartoni	40x29x14 – codice scatola 11
Caratteristiche imballo secondario	Cartoni
Tipo pallet	EPAL
N° strati per pallet	8
N° imballi per strato	8
Totale imballi per pallet	64

REDATTO	DATA	APPROVATO
L.Lattanzio 	17/08/2020	A. Iacomoni 