

 <p>Salumificio Marescutti Srl Via Valcellina 3/M Spilimbergo (PN)</p>	RINTRACCIABILITA'	
	SCHEDA TECNICA	<p>DATA 20.10.2021</p> <p>REVISIONE N 2</p>

PANCETTA ARROTOLATA SOTTOVUOTO	
1. Denominazione e descrizione del prodotto e del processo	<p><u>Categoria di prodotto:</u> salume stagionato da taglio anatomico intero. Prodotto a base di carne.</p> <p><u>Categoria di processo:</u> pancetta di suino aromatizzata secondo ricette tradizionali, insaccata, asciugata e lasciata stagionare per un tempo che varia a seconda della pezzatura. La pancetta successivamente viene tagliata in tranci e confezionata sottovuoto in sacchi di polietilene.</p>
2. Ingredienti	Carne di suino (pancetta ORIGINE:ITALIA), sale, spezie, aromi, destrosio, conservanti: nitrato di sodio, nitrito di sodio.
3. Principali caratteristiche del prodotto	La pancetta è senza glutine e senza latte e suoi derivati. Il budello non è edibile. pH>4,9 Aw < 0,92 variabile a seconda del grado di stagionatura.
4. Imballaggio	<p>Questo prodotto viene venduto in imballi di cartoni e/o in sacchi di polietilene.</p> <p>Smaltimento dell'imballaggio: raccolta differenziata. Verificare le disposizioni del proprio Comune. PAP 20- 07 OTHER- 4 LDPE.</p>
5. Istruzioni in etichetta	Secondo quanto previsto dal Reg. CE1169/2011 e succ. agg. e dal Reg. CE 853/2004 e succ. agg., dal Reg.2018/775
6. Modalità di conservazione	La temperatura di conservazione consigliata è compresa tra 0°C e +4°C.
7. Durata	Per la pancetta sv la shelf life indicata è di 120 giorni.
8. Modalità di utilizzo	La pancetta può essere consumata come tale oppure dopo cottura.
9. Destinazione d'uso	La pancetta è un prodotto destinato al largo consumo.
10. Dove viene venduto	<p>Destinati direttamente al consumatore finale tramite vendita a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - grossisti; - macellerie; - ristoranti; ecc.

11. Limiti e parametri previsti dalla normativa	Salmonella: assente in 25 g. <i>Listeria monocytogenes</i> : ≤100 UFC/g
12. Presenza di allergeni	Il prodotto non contiene allergeni. La pancetta è adatta al consumo anche da parte di persone celiache, in quanto priva di glutine (contenuto di glutine <20ppm). Tale caratteristica viene evidenziata mediante dicitura “senza glutine” riportata sull’etichetta del prodotto. La pancetta può contenere tracce di anidride solforosa (<10mg/kg)
13. Tabella nutrizionale g/100gr	Valore energetico kcal 493//kJ 2034 Grassi g 48,8 Di cui saturi g 19,21 Carboidrati g <0,5 Di cui zuccheri g < 0,3 Proteine g 14,3 Sale g 3,8
14. Origine della carne	100% italiana