

| | | |
|--|--------------------------|---|
|  <p>MARESCUTTI Salumificio Marescutti Srl Via Valcellina 3/M Spilimbergo (PN)</p> | RINTRACCIABILITA' |  |
| | SCHEMA 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: nitrito 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 | Questo prodotto viene venduto in imballi di cartoni e/o in sacchi di polietilene. Smaltimento dell'imballaggio: raccolta differenziata. Verificare le disposizioni del proprio Comune. PAP 20- 07 OTHER- 4 LDPE. |
| 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 | Destinati direttamente al consumatore finale tramite vendita a: - 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 |