

PANCETTA STESA senza glutine e senza lattosio

Produttore	CTS Centro Toscano Salumi SRL Bollo CE IT 1277 L	Descrizione	Pancetta di suino, salata e stagionata
		Origine	ITALIA

modalità di conservazione	MAX +12° C	temperatura di trasporto	MAX +12° C
tempo minimo di conservazione	4 MESI dalla data di confezionamento	tempo minimo di stagionatura	30 gg
caratteristiche fisiche	il prodotto si presenta in forma rettangolare , colore al taglio rosso del magro e bianco del grasso		
caratteristiche organolettiche	Odore tipico Sapore gradevole	modalità d'uso	da consumarsi tal quale

Prodotto destinato al largo consumo, a tutta la popolazione, anche a soggetti celiaci poiché privo di glutine

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE		
	PARAMETRI DI LEGGE	PARAMETRI PRODUTTORE
Carica Microbica Mesofila		<100.000 ufc/g
E. Coli		<10 ufc/g
Clostridi s.r.		<10 ufc/g
Stafilococco aureo		<1000 ufc/g
Salmonella spp.	Assente/25g	Assente/25g
Listeria monocitogenes	Assente/25g	Assente/25g

TABELLA NUTRIZIONALE	
Valori nutrizionali medi per 100g	
Energia Kcal/Kj	331Kcal/1383Kj
Grassi	27,8 g
di cui saturi	8,6 g
Carboidrati	<0,1 g
di cui zuccheri	<0,1 g
Fibre	0
Proteine	20,1 g
Sale	4,1 g

AROMATIZZAZIONE	INGREDIENTI
AFFUMICATA	Pancetta di suino, sale, aromi naturali, aroma di affumicatura <1% (E433), destrosio, saccarosio, antiossidante: E300, conservanti: E 250, E 252

AROMATIZZAZIONE	CONFEZIONAMENTO	CODICE EAN	CODICE ARTICOLO
AFFUMICATA	META' SOTTOVUOTO	2872429	20104/02A

CONFEZIONAMENTO	PEZZATURA MEDIA	PEZZI A CARTONE	MISURA CARTONE	PALLETTIZZAZIONE
TRANCIO sottovuoto	0,3 Kg*	30**	273 x 495 x 186	Multipli di 6
META' SV	1,5 Kg*	7**	273 x 495 x 186	Multipli di 6
INTERA sottovuoto	3,0 Kg*	4**	273 x 495 x 186	Multipli di 6
INTERA sfusa	3,0 Kg*	4**	273 x 495 x 186	Multipli di 6

*Dati indicativi

** Numero variabile in base al peso

DICHIARAZIONE PRESENZA ALLERGENI

ALLERGENE (secondo il Reg. CE 1169/11 e s.m.i.)	NEL PRODOTTO SI - NO	NELLA LINEA PRODUZIONE SI - NO	NELLO STABILIMENTO SI - NO
1-Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	NO	NO
2-Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
3-Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
4-Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	NO	NO	NO
5-Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
6-Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	NO	NO	NO
7-Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.	NO	NO	NO
8-Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	NO	NO
9-Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
10 -senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
11-Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO
12-Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	NO	NO	NO
13-Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
14-Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO

OGM: CTS Centro Toscano Salumi SRL certifica, in accordo alle informazioni recepite dai nostri fornitori di materie prime, che i prodotti menzionati **non** consistono, **non** contengono e **non** derivano da organismi geneticamente modificati (prodotto OGM free) nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 S.M.I.

RADIAZIONI IONIZZANTI; CTS Centro Toscano Salumi SRL certifica, in merito alle informazioni ricevute dai fornitori di materie prime, che gli ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti e che tutti i prodotti finiti **non** sono stati trattati con radiazioni ionizzanti.

Il contenuto della presente scheda tecnica è da ritenersi valida fino a nuova edizione

Inviato in data
11/01/2023

