



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### 320 GIOVANNA PANCETTA COTTA

Rev.del 05/09/23

Pag.1 di 2



<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>320</b>
<b>Denominazione di vendita</b>	“GIOVANNA” Pancetta cotta
<b>Descrizione</b>	Materia prima carne di suino italiano selezionata. Il prodotto manifesta l'attività di ricerca nella direzione nella riscoperta dei sapori antichi; frutto e la sintesi di antiche sapienze e moderne tecniche di trattamento delle carni che insieme regalano un risultato finale assolutamente sorprendente. Cottura fuori stampo a vapore ad alte temperature. Affumicatura che avviene attraverso combustione di frammenti legnosi
<b>Ingredienti</b>	Carne di suino (99%) origine 100% Italiano, sale, miele; aromi naturali Antiossidante: sodio L-ascorbato; Conservante: sodio nitrito.
<b>OGM (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)</b>	Il prodotto non contiene OGM e non deriva da organismi geneticamente modificati.
<b>Radiazioni ionizzanti (Rif. Dir. 99/2/CE e 93/3/CE)</b>	Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti ionizzati
<b>Inserito nel Prontuario AIC</b>	<b>2023 / 2024</b>
<b>Imballi</b>	Gli imballi primari utilizzati sono idonei al contatto con alimenti
<b>Stabilimento di produzione</b>	<b>IT941LCE</b> Via Borgonovo, 1 29011 Borgonovo V.T. (PC)
<b>Allergeni</b>	Il prodotto non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011 né loro tracce. Vedi tabella

	<b>Presente</b>	<b>Assente</b>	<b>Cross Contam.</b>
Cereali contenenti glutine e derivati		X	NO
Crostacei e derivati		X	NO
Uova e derivati		X	NO
Pesce e derivati		X	NO
Arachidi e derivati		X	NO
Soia e derivati		X	NO
Latte e derivati (incluso il lattosio)		X	NO
Frutta a guscio e derivati		X	NO
Sedano e derivati		X	NO
Senape e derivati		X	NO
Semi di sesamo e derivati		X	NO
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l		X	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		X	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X	NO



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**320 GIOVANNA PANCETTA COTTA**

Rev.del 05/09/23

Pag.2 di 2

**Altre sostanze**

Non contiene amidi e polifosfati aggiunti

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI** (Reg. UE 1169/11, art. 30, comma 1)

Valori Nutrizionali Medi		su 100 g
ENERGIA	KJ	1313
ENERGIA	Kcal	317
GRASSI	g	29
di cui acidi grassi saturi	g	11
CARBOIDRATI	g	0,9
di cui zuccheri	g	0,6
PROTEINE	g	13
SALE	g	1,9

**Parametri chimici**

Aw: 0,950 / 9,72  
pH 5,80 / 6,45

**Parametri microbiologici**

Carica Batterica Mesofila Totale < 10<sup>6</sup> ufc/g  
Escherichia coli < 10 ufc/g  
Anaerobi solfito riduttori < 10 ufc/g  
Stafilococco aureo < 10 ufc/g  
Salmonella spp assente in 25 g  
Listeria monocytogenes assente in 25 g

**Temperatura di conservazione**

da 0° a +4°C Prodotto Alimentare Deperibile (D.lgs n. 198/2021)

**TMC**

150 gg

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

**Pezatura media**

Kg 4,5 / 6 circa

**Modalità di confezionamento**

Prodotto confezionato sottovuoto

**Caratteristiche imballaggio primario**

Polietilene quadristrato trasparente

**INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD**

**Pezzi per cartone**

n.3

**Pezzi per Bancale**

n. 108

**Cartoni per bancale**

n.36