

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI GESTIONE DELLA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE	Ed. 2_Rev.3 08/01/2024
CONTENUTO	SCHEDA TECNICA	

PANCETTA STAGIONATA AFFUMICATA a pezzi

DATI AZIENDALI

Produttore	Salumificio De Luca Srl
Sede legale	Via Fontana, 31 - 71020 - Faeto (FG)
Stabilimento di produzione	Via Fontana, 31 - 71020 - Faeto (FG) Tel.: 0881 973331 e-mail: info@salumificiodeluca.it
Bollo CEE	IT 1076L
P.IVA	01954580716
Contatti	Tel.: 0881 973331 - Fax 0881 973093 www.salumificiodeluca.it e-mail: info@salumificiodeluca.it
Certificazioni	BRC/IFS

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione dell'alimento	Pancetta stagionata affumicata a pezzi
Destinazione d'uso	X Pronto all'uso ☐ Da cuocere ☐ Destinato alla rilavorazione
Classe di prodotto	x Prodotto a base di carne ☐ Prodotto a base di carne preaffettato ☐ Carne stagionata ☐ Formaggio ☐ Formaggio preaffettato ☐ Formaggio porzionato
Cliente	Scheda Tecnica Generica
Codice aziendale	207
EAN	2000207

INGREDIENTI

Ingredienti: Carne di suino, sale, destrosio, fruttosio, aromi naturali, spezie. Esaltatore di sapidità: E 621, Antiossidante: E 301, Conservanti: E 250, E 252.

Origine carne suina: UE

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011 e smi, All. II) - Presenti nello stabilimento	Presenza/Assenza nel prodotto finito	Possibile Cross contact
Cereali contenenti glutine, cioè: 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);	Assenza	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	Assenza	No
Uova e prodotti a base di uova	Assenza	No

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI GESTIONE DELLA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE	Ed. 2_Rev.3 08/01/2024
CONTENUTO	SCHEMA TECNICA	

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;	Assenza	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	Assenza	No
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;	Assenza	No
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;	Assenza	No
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro	Assenza	No
Sedano e prodotti a base di sedano	Assenza	No
Senape e prodotti a base di senape	Assenza	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assenza	No
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	Assenza	No
Lupini e prodotti a base di lupini	Assenza	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assenza	No

SHELF LIFE, MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO, INDICAZIONI D'USO

Shelf life	X Da consumarsi preferibilmente entro il: 180 giorni dalla data di produzione □ Da consumarsi entro il:
Modalità di conservazione	Da 2 a 4°C
Temperatura di trasporto	Da 2 a 4°C
Indicazioni sull'uso	Non forare la confezione
Limitazioni d'uso	X Nessuna □ Soggetti allergici o intolleranti (vedere dichiarazione allergeni) □ Non adatto ai bambini □ Non adatto agli anziani □ Altro:

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E IGIENICO-SANITARIE

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI GESTIONE DELLA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE	Ed. 2_Rev.3 08/01/2024
CONTENUTO	SCHEDA TECNICA	

Sicurezza Alimentare	Conta Lieviti	<10 ufc/g	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10 ufc/g
	Listeria	assente in 25 g	Clostridi S.R.	< 10 ufc/g
	Escherichia coli	< 10 ufc/g	Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g
	Salmonella	assente in 25 g	Conta Muffe	< 100 ufc/g
	Acqua libera	< 0,92	pH	< 5,5

PARAMETRI ORGANOLETTICI E VALORI NUTRIZIONALI

Parametri Organolettici

Colore al taglio: rosso vivo, grasso bianco

Profumo: gradevole

Sapore: delicato, aromatico

Valori Nutrizionali

(valori medi per 100 g) **Energia 2215 kJ (537 kcal)**

Grassi 55,00 g di cui acidi grassi saturi 20,00 g

Carboidrati <0,9 g di cui zuccheri <0,90 g

Proteine 9,70 g

Sale 3,20 g

HACCP L'Azienda attua un sistema di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04, Reg.853/04 et s.m.i.

Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti

Tutti i materiali impiegati per il confezionamento del prodotto sono conformi alla cogente normativa in materia di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, in particolare: Reg. (CE) n.1935/2004 et s.m.i.; Reg. (CE) n.2023/2006 et s.m.i.; Reg. (CE) n.10/2011 et s.m.i.; DPR 23/08/1982 e smi, n.777; DM 21/03/1973 e smi.

CONFEZIONAMENTO: prodotto sottovuoto

IMBALLO: cartone da 12 pz. Da 0,250 kg

DIMENSIONI IMBALLO: 360x253x109 cm

PESO PER IMBALLO: Kg 3

N°IMBALLI PER PALLET: 56 (7 strati x 8 CT)

PESO PER PALLET: circa 168 kg

Irradiazioni

Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2 e smi, Direttiva CE 1999/3 e smi e il D.lgs 94/01 e s.m.i.

OGM

Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Rea. CE 1829/2003 e smi e Rea. CE 1830/2003 e smi sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

PACKAGING

PACKAGING PRIMARIO **PET/PE/EVOH/PE PEEL 250 PET 12/PE/EVOH/PE 50**

TIPO DI CONFEZIONAMENTO ☐ Atmosfera Modificata ☐ Atmosfera normale ☒ Sottovuoto

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI GESTIONE DELLA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE	Ed. 2_Rev.3 08/01/2024
CONTENUTO	SCHEDA TECNICA	