

|                                                                                   |                                                                                     |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | <b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI GESTIONE DELLA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE</b> | Ed. 2_Rev.3<br>08/01/2024 |
| CONTENUTO                                                                         | SCHEDA TECNICA                                                                      |                           |

## PANCETTA STAGIONATA DOLCE A PEZZI

|                            |                                                                                                |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                        |

### DATI AZIENDALI

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominazione dell'alimento | Pancetta stagionata dolce                                                                                                                                                                                                                                               |
| Destinazione d'uso          | X Pronto all'uso <input type="checkbox"/> Da cuocere <input type="checkbox"/> Destinato alla rilavorazione                                                                                                                                                              |
| Classe di prodotto          | X Prodotto a base di carne <input type="checkbox"/> Prodotto a base di carne preaffettato <input type="checkbox"/> Carne stagionata <input type="checkbox"/><br>Formaggio <input type="checkbox"/> Formaggio preaffettato <input type="checkbox"/> Formaggio porzionato |
| Cliente                     | Scheda Tecnica Generica                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Codice aziendale            | 203                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| EAN                         | 2625337                                                                                                                                                                                                                                                                 |

### INGREDIENTI

Ingredienti: Carne di suino, sale, destrosio, fruttosio, aromi naturali e spezie, esaltatore di sapidità: E621, antiossidanti: E301, conservanti: E250,E252.

Origine carne suina: UE

| Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011 e smi, All. II) -                                  | Presenza/Assenza nel prodotto finito | Possibile Cross contact |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| Presenti nello stabilimento                                                                                                     |                                      |                         |
| Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: | Assenza                              | No                      |
| a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);                                                                 |                                      |                         |
| b) maltodestrine a base di grano (1);                                                                                           |                                      |                         |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei.                                                                                       | Assenza                              | No                      |

|                                                                                   |                                                                                     |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | <b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI GESTIONE DELLA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE</b> | Ed. 2_Rev.3<br>08/01/2024 |
| CONTENUTO                                                                         | SCHEDA TECNICA                                                                      |                           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|
| Uova e prodotti a base di uova                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Assenza | No |
| Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:<br>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:<br>a) olio e grasso di soia raffinato (1);<br>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:<br>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 ( <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 | 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<br><input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> Soggetti allergici o intolleranti (vedere dichiarazione allergeni)<br><input type="checkbox"/> Non adatto ai bambini <input type="checkbox"/> Non adatto agli anziani <input type="checkbox"/> Altro: |

#### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E IGIENICO-SANITARIE

|                                                                                   |                                                                                     |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | <b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI GESTIONE DELLA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE</b> | Ed. 2_Rev.3<br>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 | <b>Conta Muffe</b>               | <b>&lt; 100 ufc/g</b> |
|                      | Acqua libera     | < 0,92          | pH                               | < 5,5                 |

PARAMETRI ORGANOLETTICI E VALORI NUTRIZIONALI

|                         |                                             |
|-------------------------|---------------------------------------------|
| Parametri Organolettici | Colore al taglio: rosso vivo, grasso bianco |
|                         | Profumo: gradevole                          |
|                         | <b>Sapore:</b> delicato, aromatico          |

|                         |                                             |
|-------------------------|---------------------------------------------|
| Valori Nutrizionali     |                                             |
| (valori medi per 100 g) | <b>Energia 2215 kJ (537 kcal)</b>           |
|                         | Grassi 55 g di cui acidi grassi saturi 20 g |
|                         | Carboidrati <0,9 g di cui zuccheri <0,9 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.<br>CONFEZIONAMENTO: prodotto sottovuoto<br>IMBALLO: cartone da 12 pz. Da 0,250 kg<br>DIMENSIONI IMBALLO: 360x253x109 cm<br>PESO PER IMBALLO: Kg 3<br>N°IMBALLI PER PALLET: 56 (7 strati x 8 CT)<br>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 Reg. CE 1829/2003 e smi e Reg. CE 1830/2003 e smi sulla presenza e rintracciabilità di OGM.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| PACKAGING                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| PACKAGING PRIMARIO                              | <b>PET/PE/EVOH/PE PEEL 250 PET 12/PE/EVOH/PE 50</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| TIPO DI CONFEZIONAMENTO                         | <input type="checkbox"/> Atmosfera Modificata <input type="checkbox"/> Atmosfera normale <input checked="" type="checkbox"/> Sottovuoto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                   |                                                                                         |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | <b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI GESTIONE DELLA<br/>QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE</b> | Ed. 2_Rev.3<br>08/01/2024 |
| CONTENUTO                                                                         | SCHEDA TECNICA                                                                          |                           |