



Scheda n.014

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PANCETTA TESA STAGIONATA**

Numero riconoscimento aziendale

CE IT T1G7Z

Denominazione Prodotto

**PANCETTA TESA
STAGIONATA**

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Denominazione:

PANCETTA TESA STAGIONATA

Modalità d'uso

Pronta per il consumo

Termine minimo di conservazione

180 giorni

Formato

Prodotto S.V. INTERO Kg.3.00

TRANCIO Kg.0.400

Modalità di conservazione

a temperatura controllata da +4 a +8 °C

Ingredienti:

**Pancetta di suino, sale, zuccheri: (destrosio, saccarosio),
aromi, spezie, antiossidante:(E300).
Conservante:(E252).**

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Parametri	Valori medi	Unità di misura
Valore energetico:	2402	Kjoule/100g
	582	Kcal/100g
Proteine:	16	g/100g
Grassi:	57	g/100g
	30	g/100g
di cui acidi grassi saturi		
Carboidrati:	0	g/100g
di cui zuccheri:	0	g/100g
Sale:	3.3	g/100g



Cenni sul procedimento di messa in opera	• Prodotto Intero realizzato con carni provenienza Italia/UE da Fornitori qualificati. • Fasi principali di lavorazione: • Rifilatura manuale • Salagione • Asciugatura a T° e U.R. controllata • Stagionatura a T° e U.R. controllata												
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE													
	<table><tr><td>Escherichia Coli</td><td><10 Ufc/g</td></tr><tr><td>Stafilococchi aureus</td><td><10 Ufc/g</td></tr><tr><td>Listeria Monocytogenes</td><td><10 Ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>Ass/25/g</td></tr><tr><td>Sodio nitrito</td><td>< 150mg/kg</td></tr><tr><td>Potassio nitrato</td><td><150mg/kg</td></tr></table>	Escherichia Coli	<10 Ufc/g	Stafilococchi aureus	<10 Ufc/g	Listeria Monocytogenes	<10 Ufc/g	Salmonella spp.	Ass/25/g	Sodio nitrito	< 150mg/kg	Potassio nitrato	<150mg/kg
Escherichia Coli	<10 Ufc/g												
Stafilococchi aureus	<10 Ufc/g												
Listeria Monocytogenes	<10 Ufc/g												
Salmonella spp.	Ass/25/g												
Sodio nitrito	< 150mg/kg												
Potassio nitrato	<150mg/kg												
Caratteristiche Fisico Chimiche	pH < 6,0 Aw < 0,92 NaCl: < 7%												
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO													
Etichettatura:	Etichettatura presente su ogni pezzo con tutte le indicazioni secondo il Reg.1169/2011												
Stagionatura:	Periodo di stagionatura minimo 40gg												
Stoccaggio e conservazione:	A temperatura controllata da +4° a +8°C												
Imballaggio:	Sottovuoto Intero peso Kg.3.00 Trancio Kg. 0.400 ; imballato in buste S.V. per alimenti e cartone per alimenti												
Idoneità imballo:	Imballi utilizzati per confezionamento conformi al D.M 21 Marzo 1973 e s.m. ed al Regolamento CE 1935/04												
Additivi:	Tutti i prodotti rispettano i limiti previsti dal Decreto Ministeriale 7 Febbraio 2008 e successive modifiche ed integrazioni												

Dichiarazioni:

La Ditta " SALUMI DONADIO S.R.L.", opera secondo il piano di autocontrollo H.A.C.C.P. e garantisce che vengano rispettate le disposizioni in materia di igiene e sicurezza

dei prodotti alimentari stabilite dai Reg.CE 852/04 e 853-04 e i criteri microbiologici fissati dal Reg.2073/2005 e successive modifiche,

viene inoltre applicata la procedura di rintracciabilità Reg.178/2002.

In base alle dichiarazioni rilasciate dai nostri fornitori gli ingredienti utilizzati non contengono allergeni né fonti di glutine.

Data di compilazione: 01/2024



Sheet n.014	TECHNICAL DATA SHEET PANCETTA TESA STAGIONATA
-------------	--

Company recognition number	CE IT T1G7Z
----------------------------	--------------------

Product name	PANCETTA TESA STAGIONATA
--------------	-------------------------------------

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Denomination:	Tight cured PANCETTA
How to use	ready for consumption
Minimum shelf life	180 days
Product format	Whole product under vacuum Kg.3.00 Vacuum packed SLICE Kg.1.500
Methods of conservaton	At controlled temperature from +4 to +8 °C

Ingredients:	pork belly, salt, sugars: (dextrose, sucrose), flavorings, spices, antioxidant: (E300). Preservative: (E252).
--------------	--

NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

Parameters	Medium values	Unit of measure
Energy value:	2402	Kjoule/100g
	582	Kcal/100g
Proteins:	16	g/100g
Fats:	57	g/100g
of which saturated fatty acids	30	g/100g
Carbohydrates:	0	g/100g
of which sugars:	0	g/100g
Salt:	3.3	g/100g



Notes on the implementation procedure	• Whole product made with meat from Italy / EU from qualified suppliers. • Main processing stages: • Manual trimming • Salting • Drying at T ° and U.R. controlled • Seasoning at T ° and U.R. controlled												
MICROBIOLOGICAL FEATURES													
	<table> <tr> <td>Escherichia Coli</td><td><10 Ufc/g</td></tr> <tr> <td>Staphylococci aureus</td><td><10 Ufc/g</td></tr> <tr> <td>Listeria Monocytogenes</td><td><10 Ufc/g</td></tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td><td>Abs/25/g</td></tr> <tr> <td>Sodium nitrite</td><td>< 150mg/kg</td></tr> <tr> <td>Potassium nitrate</td><td><150mg/kg</td></tr> </table>	Escherichia Coli	<10 Ufc/g	Staphylococci aureus	<10 Ufc/g	Listeria Monocytogenes	<10 Ufc/g	Salmonella spp.	Abs/25/g	Sodium nitrite	< 150mg/kg	Potassium nitrate	<150mg/kg
Escherichia Coli	<10 Ufc/g												
Staphylococci aureus	<10 Ufc/g												
Listeria Monocytogenes	<10 Ufc/g												
Salmonella spp.	Abs/25/g												
Sodium nitrite	< 150mg/kg												
Potassium nitrate	<150mg/kg												
Physical characteristics Chemicals	pH < 6,0 Aw < 0,92 NaCl: < 7%												
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO													
Labeling :	Labeling present on each piece with all the indications according to Reg. 1169/2011												
Seasoning:	Minimum aging period 40 days												
Storage and conservation:	At a controlled temperature from + 4 ° to + 8 ° C												
Packaging:	Vacuum packed Whole weight Kg. 3.00 Slice Kg. 1,500; packed in food bags and food cartoon												
Packaging suitability:	Packaging used for packaging in compliance with the Ministerial Decree of 21 March 1973 and subsequent amendments. and to the EC Regulation 1935/04												
Additives:	All products comply with the limits set by the Ministerial Decree of 7 February 2008 and subsequent amendments and additions												

Statements:

SALUMI DONADIO SRL, operates according to the H.A.C.C.P. and ensures that the provisions on hygiene and safety are respected of food products established by EC Reg. 852/04 and 853-04 and the microbiological criteria established by Reg. 2073/2005 and subsequent amendments the traceability procedure Reg. 178/2002 is also applied.

Based on the declaration made by our suppliers , the ingredients used do not contain allergens or gluten sources.

Compilation date: 01/2024