

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	PAN-SCO
	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO	Edizione: 01
		Revisione: 02
		Data: 22/01/19
		Pagina 1 di 1

DENOMINAZIONE PRODOTTO	PANCETTA SCOTENNATA LEGATA – RETE – MIGNON , NELLE TIPOLOGIE DOLCE, PEPE NERO, PEPERONCINO, AGLIO, ROSMARINO O FINOCCHIETTO
-------------------------------	--

TIPOLOGIA	PANCETTA SENZA COTENNA – Stagionatura minima 45 gg dalla data di produzione – Pezzatura non inferiore a 2,7 kg
------------------	---

FORMATI	Intera, intera sottovuoto, tranci sottovuoto.
----------------	---

DESCRIZIONE PRODOTTO	Pancetta suina senza cotenna insaccata e stagionata
-----------------------------	---

PROVENIENZA DELLA CARNE	Italia
--------------------------------	--------

INGREDIENTI	Carne suina, sale alimentare, destrosio, aromi naturali, spezie, antiossidante (E 301), conservanti (E 250, E 252) - Aromatizzazione: Pepe Nero 1% Peperoncino 1% Aglio 1% Rosmarino 1% Finocchietto 1% SENZA GLUTINE, SENZA ALLERGENI, SENZA LATTOSIO E SENZA OGM
--------------------	--

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Parametri	Descrizione
	COLORE	Rosso vivo la carne con filetti di grasso bianco avorio o bianco rosato
	AROMA	Tipico e delicato, gradevole fragranza caratteristica del prodotto
	SAPORE	Tipico e gradevole
	ASPETTO AL TAGLIO	Superficie di taglio omogenea e ben compatta

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	Parametri	U. M.	Valori medi di riferimento
	Umidità	%	40,93
	Proteine totali	%	16,47
	Grasso totale	%	36,57
	Carboidrati	%	< 1
	Glutine	mg/Kg	<5
	Cloruri	% di NaCl	3,93
	Nitriti	mg/Kg (NaNO ₂)	Entro limite di legge
	Nitrati	mg/Kg (NaNO ₃)	Entro limite di legge
	pH	Unità di pH	≤ 5,7
	Aw	Unità di aw	≤ 0,92

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Parametri	U. M.	Valori medi di riferimento
	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus a. ed altre specie)	UFC/g	< 10
	Enterobatteri totali	UFC/g	< 10
	Escherichia coli	UFC/g	< 10
	Salmonella spp.	in 25 g	Assente
	Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	Parametri	U. M.	Valori medi di riferimento
	Proteine	g/100g	16,47
	Grassi	g/100g	36,57
	Di cui saturi	g/100g	14,36
	Carboidrati	g/100g	<1
	Di cui zuccheri	g/100g	<1
	Sale	g/100g	3,93
	Valore energetico	Kcal/100 g	398,93
		Kjoule/100 g	1649,74

SCADENZA/TMC	8 mesi dalla data di produzione (INTERA), 180 giorni dalla data di confezionamento (SOTTOVUOTO)
---------------------	---

MODALITA' DI UTILIZZO	Affettato, previa rimozione di corda e involucro
------------------------------	--

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	In luogo fresco (INTERA), conservare non oltre +10°C (SOTTOVUOTO)
-----------------------------------	---

CONFEZIONAMENTO	In cartoni o in giostre (INTERA), sottovuoto in buste in materiale idoneo al contatto con alimenti e in cartoni o in telai (SOTTOVUOTO)
------------------------	---