



## Scheda tecnica

## Pancetta Arrotolata con Cotenna

<b>Prodotto a marchio:</b>	Salumificio Bonalumi
<b>Descrizione prodotto:</b>	Prodotto ottenuto dal pannicolo adiposo della parte ventrale della mezzena suina (pancetta), sottoposto a salagione e poi confezionato e arrotolato mediante semplice legatura e sottoposto a stagionatura.
<b>Codice prodotto:</b>	0708
<b>Allergeni ed intolleranze:</b>	Vedi tabella allegata.
<b>Ingredienti:</b>	Pancetta di suino, Sale, Zuccheri: destrosio, Aromi, Spezie, Antiossidante: E301, Conservanti: E252, E250
<b>Pezzatura:</b>	Da kg. 1,200 a kg. 4,000
<b>Unità di vendita:</b>	Vendita a peso
<b>Tipo di confezionamento:</b>	Cartone ad uso alimentare
<b>Modalità di conservazione:</b>	In cella a temperatura < 15°C
<b>Modalità di trasporto:</b>	Automezzi refrigerati
<b>Istruzioni d'uso:</b>	Eliminare la cotenna esterna
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	
<b>Aspetto esterno:</b>	Il prodotto deve risultare compatto, rivestito dalla cotenna, morbido al taglio. La superficie di sezione deve essere omogenea, compatta, di consistenza soda.
<b>Sapore:</b>	Dolce e delicato, aroma fragrante e caratteristico
<b>Profumo:</b>	Gradevole e caratteristico



## LIMITI MICROBIOLOGICI

Parametro	Limite	Riferimento bibliografico o normativo
Escherichia coli	< 100 UFC/g	WQA (2011) AFSSA (2007) ANZFA (2001) Gilbert et al. (2000) Gelosa L. (1998) Rondinini G. (1997) Linee Guida Regione Piemonte (2013)
Staphylococcus aureus	< 10 <sup>4</sup> UFC/g	WQA (2011) AFSSA (2007) ANZFA (2001) Linee Guida Regione Piemonte (2013)
Anaerobi solfito riduttori	< 1000 UFC/g	Gelosa L. (1998) Rondinini G. (1997) Linee guida Regione Piemonte (2013)
Salmonella	Assente su 25g	Regolamento CE 2073/2005
Listeria monocytogenes	Assente su 25g	Regolamento CE 2073/2005

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

Parametro	Valore Trovato
Aw	0.91 ± 0.05
pH	5.20 ± 0.50

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100g di prodotto

#### PANCETTA

<i>Energia</i>	<i>1902 kj / 460 kcal</i>
<i>Grassi</i>	<i>43,5 g</i>
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	<i>16,49 g</i>
<i>Carboidrati</i>	<i>2,3 g</i>
<i>di cui zuccheri</i>	<i>&lt;0,5 g</i>
<i>Proteine</i>	<i>14,9 g</i>
<i>Sale</i>	<i>2,20 g</i>



Allergeni	Contiene (SI/NO)	Commenti
Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	
Uova e prodotti a base di uova	No	
Pesce e prodotti a base di pesce	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	
Soia e prodotti a base di soia	No	
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	No	
Frutta a guscio (mandorle ( <i>abygdalus communis</i> L.) nocciole ( <i>Corytus avellana</i> ) noci comuni ( <i>Juglens regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ) noci pecan ( <i>Carya illinoiesis</i> [Wangenh] K.Koch), noci del brasilie ( <i>Bartlolletia excelsa</i> ) pistacchi ( <i>Pistacchia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> )) e prodotti derivati	No	
Sedano e prodotti a base di sedano	No	
Senape e prodotti a base di senape	No	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	No	
Lupino e prodotti a base di lupino	No	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	
N.B. Tutte le possibili precauzioni sono state messe in atto per prevenire il rischio di contaminazioni accidentali da materie prime utilizzate e/o da processi produttivi.		