



Scheda tecnica

Pancetta arrotolata senza cotenna

Prodotto a marchio:	Salumificio Bonalumi
Descrizione prodotto:	Prodotto ottenuto dal pannicolo adiposo della parte ventrale della mezzena suina (pancetta), sottoposto a scotennatura, salagione, arrotolato, legato e sottoposto a stagionatura.
Codice prodotto:	0710
Allergeni ed intolleranze:	Vedi tabella allegata.
Ingredienti:	Pancetta di suino, Sale, Zuccheri: destrosio, Aromi, Spezie, Antiossidante: E301, Conservanti: E252, E250
Pezzzatura:	Da kg. 2,500 a kg. 3,500
Unità di vendita:	Vendita a peso
Tipo di confezionamento:	Cartone ad uso alimentare
Modalità di conservazione:	In cella a temperatura < 15°C
Modalità di trasporto:	Automezzi refrigerati
Caratteristiche organolettiche	
Aspetto esterno:	Il prodotto deve risultare compatto e morbido al taglio. La superficie di sezione deve essere omogenea, compatta, di consistenza soda. Il grasso non deve essere ingiallito e rancido
Sapore:	Dolce e delicato, aroma fragrante e caratteristico
Profumo:	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 ⁴ 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><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>Amygdalus communis</i> L.) nocciole (<i>Corylus avellana</i>) noci comuni (<i>Juglens regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>) noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> [Wangenh] K.Koch), noci del Brasile (<i>Bartolletia 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 ₂	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.		