



Delitaly International Food Srl  
Str. Principala 421/a  
Sântandrei, jud. Bihor  
RO 638 CE  
P. IVA 00183119999

Prodotto Pancetta Stufata Doppia  
Versione 1.0  
Data Gennaio 2017  
Responsabile Alina Tamba

CODICE ARTICOLO: 700121

BARCODE EAN: 2000740

CODICE DI NOMENCLATURA: 16010099

## PANCETTA STUFATA DOPPIA

<b>Tipologia</b>	La pancetta stufata doppia è ottenuta da pancette di suini allevati e macellati in Italia e nelle comunità europee. Lavorata, stampata e cotta a vapore con aggiunta di spezie e aromi per dare un sapore delicato e gustoso. Senza glutine, senza allergeni, senza derivati del latte. Il prodotto è confezionato in poliaccoppiato trasparente. E' disponibile nel formato blocco.
<b>Pezzatura</b>	4,800 kg c.a.
<b>Conservazione</b>	0°C / + 4°C
<b>Shelf life</b>	100 gg
<b>Confezione</b>	Confezionato sottovuoto



### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Escherichia Coli (UFC/g) in 25 g	Assente
Listeria Monocitogenes in 25 g	< 100
Salmonella Spp in 25 g	Assente
Clostridi s.r.	<100
Stafilococco aureus	< 10
Coliformi totali	<10
CBT	<10

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Umidità : % p/p	52.8
Nitriti : mg/kg	nei limiti di legge
Ceneri :	2.51

### VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia Kj	1418
Energia Kcal	343
Grassi	32.9
di cui Saturi	13.01
Carboidrati	1.34
di cui zuccheri	1.34
Proteine	10.45
Sale	2.3

### INGREDIENTI:

Pancetta di suino 85%, acqua, sale. Amido. Aromi. Zucchero: destrosio. Agente gelificante: E407. Addensante: E415. Antiossidante: E301. Aroma di affumicatura. Conservante: E250. Estratti di spezie. Prodotto affumicato.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI:

<b>Colore</b>	rosato abbastanza omogeneo con la presenza di striature bianche dovute al grasso.
<b>Odore</b>	gradevole
<b>Sapore</b>	deciso e armonioso
<b>Consistenza</b>	morbido e compatto
<b>Aspetto</b>	invitante

### IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	4,8
Pezzi per scatola	4
Peso per scatola kg	19
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	5
Cartoni per pallet	30
Dimensioni Scatola	50x30x20

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO:

Refrigerato 0°C/+ 4° C

NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI IN ACCORDO CON I REG. CE 1829/2003 E I REG. 1830/2003

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI - SENZA GLUTINE - SENZA DERIVATI DEL LATTE IN ACCORDO CON IL REG. CE 1169/11