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

Prodotto	Pancetta Stufata Intera Denervata sv
Versione	1.0
Data	Gennaio 2017
Responsabile	Paolo Stiffan

CODICE ARTICOLO: **700337**

BARCODE EAN: **2000105**

CODICE DI NOMENCLATURA: **16010099**

PANCETTA STUFATA INTERA DENERVATA S.V.

Tipologia	La pancetta stufata singola denervata 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.
Pezzatura	4,300 kg c.a.
Conservazione	0°C / + 4°C
Shelf life	100 gg
Confezione	Confezionato sottovuoto

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:

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

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	2,4
Pezzi per scatola	5
Peso per scatola kg	12
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	5
Cartoni per pallet	30
Dimensioni Scatola	50x30x25

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO:
Refrigerato 0°C/+ 4° C

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

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