



# Saponi della Val di Cornia Snc

di Medda Raimondo & C.  
Viale Bachelet 27/2 - Loc. San Rocco  
57025 - Piombino (LI)  
tel. 0565 220001 fax. 0565 262627

## Scheda Tecnica Prodotto

### PANCETTA ARROTOLATA S/C

Ingredienti	Carne di suino nazionale, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali, aglio (contiene naturalmente anidride solforosa), antiossidante E300 ( Acido L.Ascorbico ), conservanti: E250, E252.	
Conservanti	E250 ( Sodio Nitrito ) E252 ( Potassio Nitrate )	
Allergeni	Anidride solforosa	
Breve descr. del prodotto	Pancetta nazionale senza cotenna arrotolata e legata manualmente	
Peso Medio	Gr. 4500	
Processo produttivo	La carne dopo la rifilatura viene salata e speziata, quindi posta nella cella di salatura per 7 gg	
Stagionatura	30/45 gg dopo la salatura	
Conservazione	Cella frigorifero a T controllata tra 0° e 4° C	
Shelf Life	90 gg dalla data di confezionamento	
Utilizzo	Affettata, consigliata per negozi specializzati, ristoranti, enoteche	
Stabilimento produzione	BOLLO CEE: IT 9- 3521/L	
Standard microbici di riferimento	Salmonella	assente 25/g
	Coliformi totali	<100 UFC/g
	Escherichia coli	<10 UFC/g
	Clostridi solf Ridut	<10 UFC/g
	Stafilococchi aurei	<1000 UFC/g
Listeria m.	assente 25/g	

# VALORI NUTRIZIONALI

---

MEDI PER 100 G DI PRODOTTO =

VALORE ENERGETICO	443 KCAL
	1829 KJ
GRASSI	42 G
DI CUI SATURI	14 G
CARBOIDRATI	1,0 G
DI CUI ZUCCHERI	<0,5 G
PROTEINE	16 G
SALE	3,0 G