



# 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 Tesa Nostrale

Ingredienti	Carne di suino nazionale, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali, aglio (contiene 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 di suino nazionale stagionata c/c	
Peso Medio	Gr.3000	
Processo produttivo	Il pancettone del suino viene rifilato manualmente, salato, speziato e posto nelle celle di salatura per 6 gg	
Stagionatura	30 gg dopo la salatura	
Conservazione	Cella di stagionatura	
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 microbiologici di riferimento	Salmonella	assente 25/g
	Coliformi totali	<100 UFC/g
	Escherichia coli	<10 UFC/g
	Clostridi solf Ridut	<10 UFC/g
	Stafilococchi aurei	<1 .000 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