



SALUMI BENVENUTI S.r.l.
Via SS. Annunziata, 1225/C - 55100 LUCCA
e-mail: info@salumibenvenuti.com
MG 07 rev.0 del 01/10/2010 aggiornamento 20/02/2015



PANCETTA ARROTOLATA DOPPIA SV

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: PANCETTA ARROTOLATA DOPPIA

DENOMINAZIONE LEGALE: PANCETTA DI SUINO STAGIONATA – SOTTOVUOTO

INGREDIENTI:
CARNE DI SUINO: Pancetta rifilata scelta di suino pesante magro.
ANTIOSSIDANTI: E301 (Ascorbato di sodio).
CONSERVANTI: E252 (Nitrato di potassio)
E250 (Nitrito di sodio).
ZUCCHERI: Destrosio, saccarosio.
ALTRI: Spezie, Sale.

INGREDIENTI:
da etichetta o sigillo
CARNE SUINA, GRASSO SUINO, SALE, ZUCCHERI: DESTROSIO, SACCAROSIO; AROMI NATURALI E SPEZIE.
ANTIOSSIDANTE: E301. CONSERVANTI: E252, E250.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Salume caratteristico arrotolato in unica pezzatura con o senza cotenna di giusta salatura e concia tipica toscana.

	Parametri	Limiti	Metodi
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	Clostridi s.r	<10 Ufc/gr	ISO 15213:2003
	E.coli	<100 Ufc/gr	ISO 16649-2:2001
	Staffilococchi coag.+	<100 Ufc/gr	UNI EN ISO 6888-1:2005
	Salmonella	Ass/10 gr	UNI EN ISO 6579:2008
	Listeria monocytogenes	Ass/25 gr	UNI EN ISO 11290-1:2005

CARATTERISTICHE CHIMICHE:	pH	5,53
	Aw	0,89

Tabella nutrizionale: (100 g di prodotto)	Valore Energetico	596,2 Kcal – 2.460 kJ
	Proteine	16,21 g.
	Carboidrati	0,13 g.
	Grassi	58,98 g.
	Cloruro di sodio	3,4 g

Controllo contaminanti chimici: Conforme al Reg. (UE) 1881/2006 e s.m.i
(Pb, Cd, Diossine e PCB)

Controllo residui farmacologici: Conforme al Reg. (UE) 37/2010 e s.m.i

Controllo residuo fitosanitari: Conforme al Reg. (UE) 396/2005 e s.m.i

STAGIONATURA: 120 gg.

DESTINAZIONE E MODALITA' D'USO:
Alimento destinato a consumatori di qualsiasi fascia di età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Da consumarsi tal quale o in preparazioni gastronomiche, previa eliminazione dell'involucro esterno.



SALUMI BENVENUTI S.r.l.
Via SS. Annunziata, 1225/C - 55100 LUCCA
e-mail: info@salumibenvenuti.com
MG 07 rev.0 del 01/10/2010 aggiornamento 20/02/2015



PANCETTA ARROTOLATA DOPPIA SV

ASPETTO:	Diametro: 150 mm Lunghezza: 300 mm	Peso medio: 2,7 kg.
-----------------	---------------------------------------	---------------------

IMBALLO PRIMARIO:	film ad alta termoretraibilità per sottovuoto
--------------------------	---

IMBALLO SECONDARIO:	Cartone
----------------------------	---------

CODICI:	EAN: 248561	INTERNO: PARRSCDOSV
----------------	-------------	---------------------

CONFEZIONE:	Tipo di confezione: a metà sottovuoto Dimensione cartone mm.: 495x180x175	Peso cartone: 400 gr. N. pezzi: 2
--------------------	--	--------------------------------------

CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:	Conservare al fresco ad una temperatura massima di 15° C.
------------------------------------	---

SCADENZA:	3 mesi dal confezionamento (in condizioni ottimali di conservazione).
------------------	---

MODULO DI DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE

Decreto Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114 "attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE"

Allergene	Presenza	Origine	Assenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati			X
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o mg/l espressi come SO ₂			X
Lupino e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

Nota 1: le indicazioni sono riferite esclusivamente alla formulazione del prodotto

Nota 2: OGM assenti