

| | | |
|---|--------------------------------|---|
|  <p>MARESCUTTI SALUMI & SPECIALITÀ FRIULANE</p> <p>Salumificio Marescutti Srl Via Valcellina 3/M Spilimbergo (PN)</p> | <p>RINTRACCIABILITÀ</p> |  |
| | <p>SCHEDA TECNICA</p> | <p>DATA 30.08.24</p> <p>REVISIONE N° 3</p> |

Codice: 480110 - PANCETTA ARROTOLATA SOTTOVUOTO

| | |
|--|--|
| <p>1. Denominazione e descrizione del prodotto e del processo</p> | <p><u>Categoria di prodotto:</u> salume stagionato da taglio anatomico intero. Prodotto a base di carne.</p> <p><u>Categoria di processo:</u> pancetta di suino aromatizzata secondo ricette tradizionali, insaccata, asciugata e lasciata stagionare per un tempo che varia a seconda della pezzatura. La pancetta successivamente viene tagliata in tranci e confezionata sottovuoto in sacchi di polietilene.</p> |
| <p>2. Ingredienti</p> | <p>Carne di suino (pancetta ORIGINE: ITALIA), sale, spezie, aromi, destrosio, conservanti: nitrato di sodio, nitrito di sodio.</p> |
| <p>3. Principali caratteristiche del prodotto</p> | <p>La pancetta è senza glutine e senza latte e suoi derivati. Il budello non è edibile. pH>4,9 Aw < 0,92 variabile a seconda del grado di stagionatura.</p> |
| <p>4. Imballaggio</p> | <p>Questo prodotto viene venduto in imballi di cartoni e/o in sacchi di polietilene.</p> <p>Smaltimento dell'imballaggio: raccolta differenziata. Verificare le disposizioni del proprio Comune. PAP 20- 07 OTHER- 4 LDPE.</p> |
| <p>5. Istruzioni in etichetta</p> | <p>Secondo quanto previsto dal Reg. CE1169/2011e succ. agg. e dal Reg. CE 853/2004 e succ. agg., dal Reg.2018/775</p> |
| <p>6. Modalità di conservazione</p> | <p>La temperatura di conservazione consigliata è compresa tra 0°C e +4°C.</p> |
| <p>7. Durata</p> | <p>Per la pancetta sottovuoto la shelf life indicata è di 120 giorni.</p> |
| <p>8. Modalità di utilizzo</p> | <p>La pancetta può essere consumata come tale oppure dopo cottura.</p> |
| <p>9. Destinazione d'uso</p> | <p>La pancetta è un prodotto destinato al largo consumo.</p> |
| <p>10. Dove viene venduto</p> | <p>Destinati direttamente al consumatore finale tramite vendita a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - grossisti; - macellerie; - ristoranti; ecc. |

| | |
|--|---|
| 11. Limiti e parametri previsti dalla normativa | Salmonella: assente in 25 g. <i>Listeria monocytogenes</i> : ≤100 UFC/g |
| 12. Presenza di allergeni | Il prodotto non contiene allergeni. La pancetta è adatta al consumo anche da parte di persone celiache, in quanto priva di glutine (contenuto di glutine <20ppm). Tale caratteristica viene evidenziata mediante dicitura “senza glutine” riportata sull’etichetta del prodotto. La pancetta può contenere tracce di anidride solforosa (<10mg/kg) |
| 13. Tabella nutrizionale g/100gr | Valore energetico kcal 493//kJ 2034 Grassi g 48,8 Di cui saturi g 19,21 Carboidrati g <0,5 Di cui zuccheri g < 0,3 Proteine g 14,3 Sale g 3,8 |
| 14. Origine della carne | 100% italiana |