

	MODULI		MOD.60
	Scheda tecnica PRODOTTI FINITI		Rev.3 03.13
	Negrini Salumi S.A.S. di Gianni Negrini Via Alberelli, 28 - 44045 - Renazzo (Fe) - Italy	Tel.: 0039 51 6850011 Fax.: 0039 51 6850022	E- mail:segreteria@negrinisalumi.com www.negrinisalumi.com

Denominazione Prodotto :	PANCETTA ARROTOLATA MAXI COPP.DOLCE 5KG CAL.130	STATO SCHEDA:	ATTIVA
--------------------------	--	---------------	--------

Codice Articolo	Descrizione articolo e formato		Descrizione imballo	Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet	EAN cartone	EAN articolo	Dimensione imballo (mm) (LungxLargxAlt)
367000	PANCETTA ARROTOLATA COPPATA	PESO VARIABILE	SO	2	6	10	9800394800291	2541730	570x255x130

Provenienza della carne : ITALIA o se non disponibile EUROPA

Ingredienti :

Carne di suino, sale , destrosio, spezie, aromi naturali, antiossidante (ascorbato di sodio, conservanti (nitrito di sodio, nitrato di potassio)

Allergeni:

Il prodotto NON CONTIENE ALLERGENI. Prodotto in uno stabilimento che utilizza frutta a guscio, uovo, latte e derivati, pesce.

Processo di trasformazione:

Salatura della coppa e della pancetta di suino a secco e massaggio della carne per facilitare l'assorbimento della concia, fase di riposo,insacco in budello cellulosico, legatura, stagionatura, spazzolatura e pulitura del prodotto, confezionamento.

Confezionamento:

in busta trasparente sottovuoto con etichetta

Condizioni di stoccaggio e distribuzione:

2 - 5 °C

Termine minimo di conservazione dalla data di confezionamento:

180 gg dalla data di confezionamento - 120 gg al cliente

Istruzioni per l'uso:

non forare la confezione

Profilo microbiologico :

Parametro:

Valore:

E. coli	< 5 u.f.c./g
Anaerobi solfito riduttori	Assente in 25g
Bacillus cereus	Assente in 25g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g

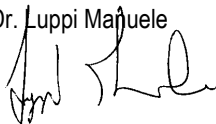
Profilo nutrizionale :

Umidità %	47,8	Kcal (100g)	315
Proteine %	21,7	Kj (100g)	1316
Grassi %	25,3	Sale %	
di cui saturi %			
Ceneri %			
Carboidrati %			
di cui zuccheri %	0		

N B: i valori sono indicativi del prodotto.

Data: 18 dicembre 2014

Emessa da Assicurazione Qualità : Dr. Luppi Manuele



Approvata da Direzione: Dr. Carlo Negrini

