

PANCETTA AFFUMICATA STUFATA

Descrizione

Prodotto di puro suino.

Formato della confezione

Prodotto confezionato dal peso circa
0,3- 1,5 - 3,5 Kg.



Ingredienti

Pancetta di suino, acqua, sale, destrosio, aromi. Stabilizzante: E 451
Antiossidanti: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrito di sodio

Catteristiche chimiche e chimico-fisiche

valori medi

pH (sospensione al 10%)	5,76	G.U. suppl. N° 229 del 0/10/86
attività dell'acqua Aw media	0,91	MPI 03/C Reev.0
umidità	% 49,19	ISTISAN 96/34
ceneri	% 4,22	ISTISAN 96/34
lipidi (estratto cloroformico)	% s.s. 29,17	ISO 1443: 1973
proteine (N . 6.25)	% 17,08	ISTISAN 96/34
glucosio	% s.t.q. N.R.	met. HPLC
destrosio	% s.t.q. N.R.	met. HPLC
saccarosio	% s.t.q. N.R.	met. HPLC
Cloruro di sodio	% 3,16	ISTISAN 96/34
sodio ascorbato (come acido L-ascorbico)	% 0,007	ISTISAN 96/34
nitriti (come NaNO ₂)	p.p.m. 4	ISTISAN 96/34
nitrati (come NaNO ₃)	p.p.m. 29	ISTISAN 96/34

Caratteristiche nutrizionali

(Valori medi)

Potere calorico	Kcal/100g	336
	Kj/100g	1390

Caratteristiche microbiologiche

carica mesofila totale a 32 °C	U.F.C./g 18800967	ISO 4833:2003
Escheria coli su piastra	U.F.C./g <10	ISO 16649-2:2001
stafilococchi aurei (coag. e term. +)	U.F.C./g < 10	ISO16649-2:2001
Clostridi solfito riduttori	U.F.C./g < 10	UNI EN ISO 6888-1:2004
Salmonelle spp.	assenti	UNI EN ISO 6579:2004
Listeria monocytogenes	assente	UNI EN ISO 11290-1:2005
coliformi totali su piastra	U.F.C./g <10	ISO4832:1991

Caratteristiche organolettiche

colore	la parte esterna dorata la parte interna rosata	
odore	profumo caratteristico, delicato	
sapore	delicato, tendente al dolce con aroma di fumo	
consistenza	compatta	

Tempo massimo di conservazione

A seguito di una corretta conservazione il prodotto può essere consumato entro 90 giorni dalla produzione per il pezzo intero e il mezzo. Per il trancio 60gg

Istruzioni per la conservazione

conservare in luogo fresco e asciutto da +2 a +4 c°

Caratteristiche dell'imballo

Sfuso, oppure cartoni da 10 se tagliata a 1/2 o 6 pezzi intera

Autocontrollo (art. 7 D.Lgs: 537/92)

Le misure di autocontrollo applicate in tutte le fasi della produzione e del confezionamento sono basate sul sistema HACCP.

Il piano di verifica di materie prime, semilavorati, prodotti finiti, superfici e ambienti è gestito dal laboratorio LACHIVER Alimenti Sas, autorizzazione del Ministero della Sanità del 17/12/96 numero 700.VII (A) / 59.146 / 2 / 2525.

DESTINAZIONE D'USO

PRODOTTO SENZA LATTOSIO: il prodotto è pronto all'uso. Il consumatore è la popolazione generale senza alcun indirizzo particolare verso gruppi caratterizzati dalla presenza di particolari fattori di rischio o per suscettibilità specifica agli agenti responsabili di processi patologici provati o trasmessi da allergeni

ALLERGENI: il prodotto non contiene allergeni

PAVONCELLI E. E FIGLI SPA
responsabile qualità
dott. Guido Pavoncelli

rev. 01 data aggiornamento 28/03/2012