


Salumificio campidanese "Su Sartizzu" z.a. Loc. Is Argiddas – MonastirCE 9-3701/L	MANUALE AZIENDDALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENEMETODO HACCP	ED.1 del 01/06/2006
	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 4 del 18/01/2017

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b> PANCETTA AFFUMICATA CRUDA	<b><u>PANCETTA</u></b> <b><u>AFFUMICATA</u></b> <b><u>CRUDA</u></b>	
<b>INGREDIENTI</b> Pancetta di suino, Sale, destrosio, Spezie, Aromi naturali, Antiossidante : E301 Conservante : E250, E252.		
<b>DESCRIZIONE</b> Classica pancetta stagionata, tesa e cruda, fornita intera per il taglio al banco o in tranci confezionati sottovuoto. , fiene aromatizzata con gusto di affumicato .		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI	
Carica Mesofila Totale(CMT)	<5 x 10 <sup>5</sup> ufc./g	Valore Energetico	1348 Kj – 325 Kcal
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g	Proteine	23 ± 3 %
E.coli	<50 ufc/g	Carboidrati	0,5 ± 0,3 %
Staphilococcus coagulasi '+'	assente	Grassi	24 ± 3 %
Coliformi totali	<10 ufc/g	pH	5,3 ± 3
Salmonella spp.	Assente in 25 g	Umidità (%)	33 ± 3
Listeria monocytogenes quantva	0	aw (acqua libera)	0,89± 0,02
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>		Nitriti e Nitriti(mg/kg)	Entro i limiti di Legge
ODORE	Intenso e caratteristico di prodotto affumicato .		
COLORE	Rosato e Bianco .		
SAPORE	Delicato e leggermente affumicato .		
STRUTTURA	Consistente e ottima coesione al taglio .		

INFORMATIVA GENERALE				
		PANCETTA AFFUMICATA CRUDA INTERA	PANCETTA AFFUMICATA CRUDA ½ SOTTOVUOTO	PANCETTA AFFUMICATA CRUDA TRANCIO
PEZZATURA MEDIA		2,600 kg	1,300 kg	0,350 kg
PEZZI		1	1	1
CODICE ART.		PA	PA	PA
STAGIONATURA		Circa 25 gg	Circa 25 gg	Circa 25 gg
BUBELLO				
GRANA UNIFORME				
LEGATURA				
MODALITA' DI VENDITA		Intera sfusa	½ Sottovuoto	Trancio sottovuoto
SHELF-LIFE		180 gg	180 gg	180 gg
CONSERVAZIONE / C°		Vedi Etichettatura / T< 4°	Vedi Etichettatura / T< 4°	Vedi Etichettatura / T< 4°
TIPOLOGIA IMBALLAGGIO		Cartone	Cartone	Cartone
PESO MEDIO CARTONE		10/20 KG	5/10/20 KG	5/10/20 KG
PEZZI PER CARTONE		8/16	4/8/16	15/30/60
VENDITA		Peso variabile	Peso variabile	Peso variabile
N. CARTONI PER RIPIANO		4/4	8/4/4	8/4/4
N. RIPIANI PER PALLET		10/5	10/10/5	10/10/5
N. CARTONI PER PALLET		40/20	80/40/20	80/40/20

**INFORMAZIONI ETICHETTATURA**  
Logo, Dati aziendali, Denominazione di vendita, Ingredienti, Lotto di produzione, Approval Number CE, Da vendersi a peso, TMC, Modalità di conservazione.

**INFORMAZIONI GENERALI**

*Nota: Valori medi per 100 grammi di prodotto. I valori indicati si riferiscono solo ed esclusivamente a valori medi ottenuti su cinque lotti di produzione sottoposti ad analisi fisico-chimico-microbiologico.*

SOSTANZE ALLERGENICHE			
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale orzo, avena, farro, karmut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;	NO	Frutta a guscio, cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoensis Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (pistaccia vera), noci del Queensland (Macadamia temifolia) e prodotti derivati;	NO
Crostacei e prodotti derivati;	NO	Sedano e prodotti derivati;	NO
Uova e prodotti derivati;	NO	Senape e prodotti derivati;	NO
Pesce e prodotti derivati;	NO	Semi di sesamo e prodotti derivati;	NO
Arachidi e prodotti derivati;	NO	Anidride solforosa e solfiti in concentrazion superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2.	NO
Soia e prodotti derivati;	NO	Lupini e prodotti derivati.	NO
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	NO	Molluschi e prodotti derivati.	NO