

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SCT 01-HTP

**PANCETTA TESA STAGIONATA IN CONCA
DI MARMO TRANCIO
SEASONED BACON IN MARBLE CONCH**



**Codice Articolo
Item Number**

0205
0205

EAN code

2214404
2214404

**Denominazione Legale /Usuale
Sales designation**

Pancetta
Bacon

**Denominazione
Descrittiva/Commerciale
Trading designation**

Pancetta tesa stagionata in conca di marmo
Seasoned bacon in marble conch

**Descrizione Prodotto
Product description**

Salume ottenuto dal grasso della pancia del maiale, mantenendo la cotenna, sottoposto a salatura e stagionatura.
Pork Bacon is obtained by taking the layer of fat the belly of the pig and keeping the rind. Pork bacon is rubbed previously whit salt , garlic and aromatic herbs.

**Origine della materia prima
Origin of meat**

Sono utilizzati esclusivamente suini con caratteristiche proprie del **Suino pesante italiano**.
We use only Italian pigs.

**Caratteristiche Organolettiche
Organoleptic features**

Consistenza morbida, vellutata e non oleosa, con profumo delicato e finemente speziato. Aspetto compatto, di colore bianco con strisce longitudinali rosse, gusto dolce e saporito.
Pork lard has a tender, smooth and not oily texture ,a delicate, lightly spiced smell . It has a white colour whit longitudinal stripes red and a mild, lightly tasty flavor.

**Ingredienti
Ingredients**

Pancetta di suino, Sale, Spezie, Aglio, Piante Aromatiche, Destrosio, Saccarosio , Antiossidante: E301,Conservanti:E252,E250.
Pork bacon ,Salt,Spice, Garlic, Aromatic plants ,Dextrose ,Sacarose ,Antioxidants:E301 Preservatives: E252,E250.

**OGM
GMO**

Assenti. Si certifica, in accordo con le dichiarazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che il prodotto menzionato non contiene ingredienti costituiti e/o derivati da organismi geneticamente modificati.
Product doesn't contain GMO.

**Modalità di utilizzo
Modes of use**

Affettata sottile sia a coltello che a macchina o tagliata a cubetti.
Thinly sliced or cut into small cubes

**Destinazione d'uso /
Limitazioni al consumo
Destination of use/
Consumption restrictions**

Prodotto da consumare tal quale.
Non sono individuabili a priori categorie di consumatori alle quali debba essere precluso.
Ready to be consumed.
The product is not restricted to any consumer categories.

**Riferimenti normativi
Law Ref.**

Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004.
Le caratteristiche microbiologiche dei prodotti in seguito indicate sono conformi al Reg. 2073/2005 e s.m.i
I contaminanti chimici, i residui fitosanitari ed i residui farmacologici sui prodotti sono conformi rispettivamente ai Reg. 1881/2006 e s.m.i, Reg. 396/2005 e s.m.i, e Reg. 470/2009 e s.m.i.

**Confezione
First Packaging**

Disponibile in confezioni sottovuoto o in buste termoretraibili da circa 300 g a 700 g.
The Product is available in vacuum packs or shrink packaging films from 300 gr to 700 g.

Pallettizzazione	Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi. Standard pallet type EUR or EPAL.	
Pallet		
Modalità / Trasporto / Tempi di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Keep in a cool and dry place. Trasporto Refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Refrigerated transport: suggestive temperature +0°C-+4°C. Da consumare preferibilmente entro 180 giorni dalla data di confezionamento. To be eaten preferably within 180 days from the packaging date.	
Etichettatura	Conforme al Regolamento CE 1169/2011. Complies with EC Regulation 1169/2011	
Caratteristiche microbiologiche del prodotto durante il periodo di conservabilità	Listeria monocytogenes : In ciascuna di 5 Aliquote: < 10 ² UFC / g In each of 5 Aliquots :< 10² UFC/ g. Salmonella spp. : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g. In each of 5 Aliquots : Absent / 25 g	
Caratteristiche microbiologiche del prodotto in uscita dello stabilimento	Stafilococchi Coagulasi Positivi : In 1 Aliquota: < 10 ² UFC / g In 1 aliquot < 5 x 10 UFC / g	
Caratteristiche chimico fisiche / Nutrizionali	aW/Humidity	Valore medio: 0,81
	pH	Valore medio: 5,50
	Valore Energetico/ Energy value	2634 KJ /100 g 639 Kcal / 100g
	Grassi/ Fats	64,40 g / 100g
	Di cui Acidi grassi saturi	26,51 g / 100g
	Carboidrati/ Carbohydrates	0,86 g / 100g
	Di cui Zuccheri	0,28 g / 100g
	Proteine/ Proteins	13,90 g / 100g
	Sale/ Salt	2,84 g / 100g
ALLERGENI/ ALLERGENS		PRESENZA DELL'ALLERGENE NEL PRODOTTO PRESENCE OF ALLERGENE IN THE PRODUCT
		SI / NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati Cereals containing gluten and derived products: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains		NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products based on crustaceans		NO
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and egg products		NO
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and fish products		NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products based on mollusc		NO
Lupino e prodotti a base di lupino/ Lupine and lupine-based products		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut-based products		NO
Soia e prodotti a base di soia/ Soy and soy products		NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/ Milk and milk products (including lactose)		NO

Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale, noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) Fruit with shell and derived products	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and celery-based products	NO
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and mustard-based products	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seeds and products based on sesame seeds	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO2 Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 ml / l expressed as SO2	NO
Prodotto da: La Bottega di Adò s.r.l. Sede Legale e di Stabilimento: Via Nerino Garbuio snc , comparto 47R , 54038 Montignoso (MS) P.IVA e C.F: 00544200454 Riconoscimento CE: IT J7H46 CE Contatti telefonici: (+39) 0585/348315 o 0585/821279 Fax: 0585/821279 Indirizzi e-mail: Segreteria: anna@labottegadiado.com , gabriele@labottegadiado.com Ufficio Qualità: ale@labottegadiado.com	Approvazione