

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SCT 01-FP

**FETTE DI PANCETTA TESA
STAGIONATA IN CONCA DI
MARMO**
*SLICES OF PORK BACON SEASONED IN
MARBLE CONCH*

Codice Articolo <i>Item number</i>	0215	EAN code	2634462
Denominazione Legale /Usuale	Pancetta stagionata <i>Pork Bacon seasoned</i>		
Denominazione Descrittiva/Commerciale	Fette di Pancetta tesa stagionata in conca di marmo <i>Slices of pork bacon seasoned in marble conch</i>		
Descrizione Prodotto <i>Product description</i>	Salume ottenuto dal grasso della pancia del maiale, mantenendo la cotenna, sottoposto a salatura e stagionatura per un minimo di 40 giorni. <i>Cured meat obtained from the belly fat of the pig, keeping the rind, subjected to salting and maturing for a minimum of 40 days.</i>		
Origine Della Materia Prima <i>Origin of meat</i>	Italia. Suini nati, allevati e macellati in Italia. <i>Pigs born, raised and slaughtered in ITALY</i>		
Caratteristiche Organolettiche <i>Organoleptic features</i>	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. <i>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.</i>		
Caratteristiche Merceologiche <i>Product features</i>	Il prodotto si presenta in fette rettangolari spesse circa 1,5 cm. <i>The product comes in rectangular slices approximately 1.5 cm thick.</i>		
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Pancetta di suino, Sale, Spezie, Aglio, Piante Aromatiche, Destrosio, Saccarosio, Antiossidante: E301, Conservanti: E252, E250. <i>Pork bacon, Salt, Spice, Garlic, Aromatic plants, Dextrose, Saccharose, Antioxidants:E301, Preservatives: E252,E250.</i>		
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. <i>Product doesn't contain GMO.</i>		
Modalità Di Utilizzo <i>Modes of use</i>	Tagliato a cubetti o in strisce sottili. <i>Cut into cubes or thin strips.</i>		
Destinazione D'uso Limitazioni Al Consumo <i>Destination of use</i> <i>Consumption restrictions</i>	Prodotto da consumare tal quale. Non sono individuabili <i>a priori</i> categorie di consumatori alle quali debba essere precluso. <i>Ready to be consumed.</i> <i>The product is not restricted to any consumer categories.</i>		
Riferimenti Normativi <i>Law Ref.</i>	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 successive modifiche. I contaminanti chimici, i residui fitosanitari ed i residui farmacologici sui prodotti sono conformi rispettivamente ai Reg. 2023/915, Reg. 396/2005 e Reg. 470/2009 e successive modifiche.		

Confezione <i>Product packaging</i>	Disponibile in confezioni da due fette in buste termoretraibili da circa 220 g. I prodotti utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto alimentare secondo i Reg.: 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e successive modifiche. <i>Available in packs of two slices in shrink bags of approximately 220 g.</i>														
Imballo	In cartone ondulato: <table border="1" data-bbox="491 280 1406 383"> <tr> <td>Dimensioni Cartone</td> <td>Pezzi x cartone</td> <td>Cartone x strati</td> <td>Numero strati</td> <td>Cartoni x Pallet</td> </tr> <tr> <td>37x27x16 cm³</td> <td>20 pezzi</td> <td>8 cartoni</td> <td>8 strati</td> <td>64 cartoni</td> </tr> </table> * Modificabile in base alle richieste del Cliente.					Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet	37x27x16 cm ³	20 pezzi	8 cartoni	8 strati	64 cartoni
Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet											
37x27x16 cm ³	20 pezzi	8 cartoni	8 strati	64 cartoni											
Pallettizzazione <i>Pallet</i>	Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi.														
Modalità, Trasporto e Tempi Di Conservazione <i>Mode, Transport and storage times</i>	Conservare in frigo tra +0°C e +4°C. Trasporto Refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Da consumare preferibilmente entro 120 giorni dalla data di confezionamento. <i>Suggestive temperature: +0°C-+4°C.</i> <i>Refrigerated transport: suggestive temperature +0°C-+4°C.</i> <i>To be eaten preferably within 120 days from the packaging date.</i>														
Etichettatura <i>Labeling</i>	Conforme al Regolamento CE 1169/2011. <i>Complies with EC Regulation 1169/2011</i>														
Caratteristiche microbiologiche del prodotto durante il periodo di conservabilità <i>Microbiological Profile</i>	<i>Listeria monocytogenes</i> : In ciascuna di 5 Aliquote: < 10 ² UFC / g <i>In each of 5 Aliquots : < 10² UFC/ g.</i> <i>Salmonella spp.</i> : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g. <i>In each of 5 Aliquots : Absent / 25 g</i>														
Caratteristiche microbiologiche del prodotto in uscita dallo stabilimento <i>Microbiological Profile</i>	<i>Stafilococchi Coagulasi Positivi</i> : In 1 Aliquota: < 10 ² UFC / g <i>In each of 5 Aliquots : < 10²UFC / g</i>														
Caratteristiche Chimico Fisiche / Nutrizionali <i>Nutritional profile</i>	aW	Valore medio: 0,81													
	pH	Valore medio: 5,50													
	Valore Energetico/ <i>Energy value</i>	639 Kcal / 100g 2634 KJ /100 g													
	Grassi/ <i>Fats</i> Di cui Acidi grassi saturi/ <i>of which saturated fat acids</i>	64,40 g / 100g 26,51 g / 100g													
	Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i> Di cui Zuccheri/ <i>of which sugars</i>	0,86 g / 100g 0,28 g / 100g													
	Proteine/ <i>Proteins</i>	13,90 g / 100g													
	Sale/ <i>Salt</i>	2,84 g / 100g													
ALLERGENI / ALLERGENS		PRESENZA DELL'ALLERGENE NEL PRODOTTO													
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati <i>Cereals containing gluten and derived products: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains</i>		SI / NO NO													
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products based on crustaceans</i>		NO													
Uova e prodotti a base di uova/ <i>Eggs and egg products</i>		NO													
Pesce e prodotti a base di pesce/ <i>Fish and fish products</i>		NO													

Molluschi e prodotti a base di mollusco/ <i>Molluscs and products based on mollusc</i>	NO
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupine and lupine-based products</i>	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ <i>Peanuts and peanut-based products</i>	NO
Soia e prodotti a base di soia/ <i>Soy and soy products</i>	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/ <i>Milk and milk products (including lactose)</i>	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) <i>Fruit with shell and derived products</i>	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and celery-based products</i>	NO
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and mustard-based products</i>	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products based on sesame seeds</i>	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO2 <i>Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 ml / l expressed as SO2</i>	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