

Isabella

SENZA
GLUTINE

SENZA
LATTOSIO



PANCETTA COPPATA

*Pancetta particolarmente delicata
ricavata dalla coppa di maiale, rimuovendo il grasso in eccesso.*

*La stagionatura di almeno 30 giorni
dona alla pancetta il suo sapore tipico, gradevole e profumato
e rende la superficie di taglio omogenea e ben compatta.*

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Descrizione e caratteristiche

Marchio	SALUMI DA RE
Denominazione	Pancetta coppata sgrassata.
Descrizione prodotto	Pancetta e coppa suina insaccate e stagionate.
Ingredienti	Carne suina, sale alimentare, destrosio, aromi, spezie, antiossidante (E 301), conservanti (E 250, E252). SENZA GLUTINE, SENZA ALLERGENI, SENZA LATTOSIO E SENZA OGM.
Provenienza della carne	ITALIA - UE

Caratteristiche organolettiche

Colore	Rosso vivo la carne con filetti di grasso bianco avorio o bianco rosato.
Aroma	Tipico e delicato, gradevole fragranza caratteristica del prodotto.
Sapore	Tipico e gradevole.
Aspetto al taglio	Superficie di taglio omogenea e ben compatta.
Stagionatura	Minimo 30 gg dalla data di produzione.
Scadenza/Shelf-life	4 mesi dalla data di produzione (INTERA), 180 giorni dalla data di confezionamento (SOTTOVUOTO).
Modalità di utilizzo	Affettato, previa rimozione di corda e involucri.
Modalità di conservazione	In luogo fresco (INTERA), conservare non oltre +10°C (SOTTOVUOTO)

Dettagli logistici

Formati	Intera, intera sottovuoto, tranci sottovuoto.
Pezzzatura	Non inferiore a 4 kg
Confezionamento	In cartoni o in giostre (INTERA), sottovuoto in buste in materiale idoneo al contatto con alimenti e in cartoni o in telai (SOTTOVUOTO).

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità	54,47 %
Proteine totali	20,04 %
Grasso totale	19,50 %
Carboidrati	< 0,5 %
Glutine	< 5 mg/kg
Cloruri (di NaCl)	3,96 %
Nitriti mg/Kg (NaNO ₂)	Entro limite di legge
Nitrati mg/Kg (NaNO ₃)	Entro limite di legge
pH	≤ 5,7
Aw	≤ 0,94

Caratteristiche microbiologiche (Valori di riferimento)

Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus a. ed altre specie)	< 10 ufc/g
Enterobatteri totali	< 10 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Salmonella spp	ASSENTE / in 25 g
Listeria Monocytogenes	ASSENTE / in 25 g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	257,66 kcal - 1070,68 kj
Grassi	19,50 g
di cui acidi grassi saturi	5,97 g
Carboidrati	< 0,50 g
di cui zuccheri	< 0,27 g
Proteine	20,04 g
Sale	3,96 g

Allergene alimentare		Presente	Assente	Contaminazione crociata
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
03	Uova e prodotti a base di uova		X	
04	Pesce e prodotti a base di pesce		X	
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
06	Soia e prodotti a base di soia		X	
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
08	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti		X	
09	Sedano e prodotti a base di sedano		X	
10	Senape e prodotti a base di senape		X	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		X	
13	Lupini e prodotti a base di lupini		X	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	