

**NOME COMMERCIALE**

**PANCETTA MAGRETTA PELATA S/V**



Realizzata specificatamente per linee industriali di affettatura e porzionatrici automatiche, con la sua perfetta calibratura che garantisce una resa totale, viene prodotta con materie prime accuratamente selezionate unite ad una miscela di salagione a sale secco e stagionata nel rispetto della natura e della tradizione.

Il sapiente dosaggio del sale ed il contenuto impiego di spezie di elevata qualità conferiscono un gusto dolce e un aroma delicato, tipico di un prodotto genuino di alta qualità.

**INGREDIENTI**

Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, conservanti: E252-E250, antiossidanti: E301

Carne di origine UE

PROPRIETA' ORGANOLETICHE		
CARATTERISTICA	UDM	LIMITE DI ACCETTABILITÀ
Taglio anatomico	/	Parte centrale della mezzena
Aspetto	/	Assenza di budello
Superficie	/	Totalmente Secca
Consistenza fetta	/	Compatta Caratteristica
Forma	/	Cilindrica
Colore	/	Magro rosso e grasso bianco
Sapore	/	Delicato di Carne Suina
Calibro	mm	90
Lunghezza	cm	50 - 60
Peso	kg	3,5 - 4,5
Stagionatura	gg	Oltre 30

SHELF-LIFE		
CARATTERISTICA	UDM	VALORE
Conservazione	°C	+00/+04
Durabilità	gg	120

PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE	
CARATTERISTICA	VALORE
Salmonella	Assente in 25g
Listeria	Assente in 25g

IMBALLAGGIO- CONFEZIONAMENTO	
Primario	Conforme D.M. 21/03/73 e s.m.i.
Secondario	Cartone o plastica
Dimensione	MiniJumbo 78x60 h50 cm
	Vasca 80x120 h 45 cm
Confezionamento	MiniJumbo 78x60 h50 cm
	Sottovuoto

PROPRIETA' FISICO- CHIMICHE E NUTRIZIONALI		
CARATTERISTICA	UDM	VALORE MEDIO
Valore Energetico	kcal/100g	298
	kJ/100g	1248
Proteine	g/100g	21
Grassi	g/100g	24
saturi	g/100g	8,5
	g/100g	13
	g/100g	2,0
Carboidrati	g/100g	< 0,5
di cui zuccheri	g/100g	< 0,5
sale	g/100g	4,5
Nitriti	mg/kg	< 120
Nitrati	mg/kg	< 120
Aw	/	< 0,94
Umidità	%	46,3

PALLETIZZAZIONE (IN EPAL 120x80)				
		MINIJ	VASCA	DEMIJ
Peso medio	kg	120	240	240
Pezzi per cartone	pz	32	64	64
Cartoni per strato	n	2	-	1
Strati per bancale	n	2	-	1
Cartoni per bancale	n	4	-	2./3

CODIFICHE	
Manzini	1086
Prodotto EAN13	378240

**NOTE:** il prodotto non contiene gli allergeni indicati nel regolamento (EU) N°1169/2011. Gli ingredienti non contengono O.G.M. - SENZA GLUTINE.

La scheda tecnica si ritiene formalmente accettata dal Cliente anche a seguito di ordine emesso in data successiva all'edizione corrente.

**PREPARATO DA**  
RCO

**VERIFICATO DA**  
RGQ

**APPROVATO DA**  
DIR