


S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	PANCETTA AFFUMICATA A CUBETTI 80 g AP Codice 9223	Pagina 1 di 4

1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	Casa Montorsi
Denominazione	Pancetta affumicata a cubetti
Descrizione	Pancetta stagionata e affumicata tagliata a cubetti. 80g
Provenienza carne	UE.
Processo produttivo	Si ottiene mediante il processo di produzione tradizionale, affumicata naturalmente e successivamente tagliata a cubetti.
Tipo confezionamento	Atmosfera Protettiva. 12 pezzi per cartone.
Stagionatura	//
Shelf life sfuso (giorni)	//
Shelf life sottovuoto/atmosfera protettiva (giorni)	120 giorni.
Modalità conservazione sfuso	//
Modalità conservazione sottovuoto/Atmosfera protettiva	Conservare a temperatura max +4°C.
Indicazioni per l'uso	Da consumarsi previo cottura.
OGM	Non risultano ingredienti provenienti in toto o in parte da Organismi Geneticamente Modificati (ai sensi del reg. CE 1829 e 1830 del 2003).
Destinazione d'uso	Tutti i consumatori.

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	PANCETTA AFFUMICATA A CUBETTI 80 g AP Codice 9223	Pagina 2 di 4

Formato e peso medio			
Codice	Descrizione	EAN	Peso Medio
9223	PANCETTA AFFUMICATA A CUBETTI 80 g AP	8029964092236	Kg 0,08

Imballo						
Codice	Dimensioni (mm)	Tara (kg)	Pz X Imb	Imb X Strato Min	Imb X Strato Max	Strati per pallet .
9223	297x197x88	0,10	12	12	12	


RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune

Cartone PAP 20

Pallet legno FOR 50

Film estensibile LDPE 4

Ingredienti	
Materia Prima	Lista Ingredienti
PANCETTA AFFUMICATA A CUBETTI	Pancetta di suino, sale, destrosio, aromi, spezie. Antiossidante Ascorbato di sodio (E301). Conservanti, Nitrito di sodio (E250) Nitrate di potassio (E252). Origine carne UE.

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	PANCETTA AFFUMICATA A CUBETTI 80 g AP Codice 9223	Pagina 3 di 4


2- Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche	
Parametro	Descrizione
Colore	Rosso vivo inframmezzato dal bianco rosato delle parti grasse.
Sapore	Carne dolce dal sapore sapido.Leggera nota affumicata.
Odore	Delicato , gradevole.

Caratteristiche nutrizionali	
Parametro	Valori medi
Energia (Kj)	1316
Energia (Kcal)	317
Grassi (g/100g)	25
Grassi Saturi (g/100g)	9,0
Carboidrati (g/100g)	1,0
Zuccheri (g/100g)	0,8
Proteine (g/100g)	22
Sale (g/100g)	4,6

Caratteristiche chimico-fisiche	
Parametro	Valori medi
pH	//
aW	//

Criterio microbiologico di sicurezza alimentare	
Parametro	Valori medi
Escherichia coli (Ufc/g)	<10
Staphylococ. coag. pos.(Ufc/g)	<100
Salmonella Ssp (Ufc/25g)	Assente /Absent
Listeria Monocytogen.(Ufc/25g)	Assente /Absent

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	PANCETTA AFFUMICATA A CUBETTI 80 g AP Codice 9223	Pagina 4 di 4

Allegato 1)

DIRETTIVA 2007/68/CE <<Allegato iii bis ingredienti di cui articolo 6,paragrafi 3 bis, 10 e 11>>

	Allergene Alimentare	Presente	Assente	Cross contamination
1	Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno		X	
2	Lupino e derivati		X	
3	Molluschi e/o derivati		X	
4	Crostacei e/o derivati		X	
5	Uova e/o derivati		X	
6	Pesce e/o derivati		X	
7	Arachide e/o derivati		X	
8	Soia e prodotti a base di soia		X	
9	Latte e/o derivati		X	
10	Noci e/o derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi		X	
11	Sedano e derivati		X	
12	Senape e prodotti a base di senape		X	
13	Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero		X	
14	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2		X	

3 - Controlli, adempimenti e normative

Nr di Riconoscimento
IT 1810 L CE
Accreditamenti e Certific.
IFS 7
Verifica
Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini
Approva
R.G.Q. - Bruno Montorsi