

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 04/08/2026 Ult.Modifica 04/08/2026
		Pagina 1 di 5

1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	
Denominazione	PANCETTA DOLCE STAGIONATA
Descrizione	Salume di carne di suino stagionata
Provenienza carne	UE
Processo produttivo	Il prodotto viene portato a temperatura ideale per l'affettatura (tra 0 / -5°C) e collocato nelle vaschette. Segue etichettatura con verifica d'idoneità del prodotto e della confezione. Ultime fasi, incartonamento e stoccaggio.
Tipo confezionamento	Atmosfera protettiva.
Stagionatura	//
Shelf life sfuso (giorni)	//
Shelf life sottovuoto/atmosfera protettiva (giorni)	95 giorni dal confezionamento.
Modalità conservazione sfuso	//
Modalità conservazione sottovuoto/Atmosfera protettiva	Temperatura di conservazione +2°/+4°C
Indicazioni per l'uso	Tenere aperta la confezione per qualche minuto prima del consumo.
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. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 04/08/2026 Ult.Modifica 04/08/2026
		Pagina 2 di 5

Formato e peso medio			
Codice	Descrizione	EAN	Peso Medio
5203	PANCETTA DOLCE STAGIONATA 55 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964052032	Kg 0,055
5204	PANCETTA DOLCE STAGIONATA 60 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964052049	Kg 0,060
5206	PANCETTA DOLCE STAGIONATA 70 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964052063	Kg 0,070
5211	PANCETTA DOLCE STAGIONATA 80 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964052117	Kg 0,080
5215	PANCETTA DOLCE STAGIONATA 90 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964052155	Kg 0,090
5223	PANCETTA STAGIONATA 100 g AP fetta mossa RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964052230	Kg 0,100
5224	PANCETTA DOLCE STAGIONATA 120 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964052247	Kg 0,120
5238	PANCETTA DOLCE STAGIONATA 250 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964052384	Kg 0,250
5240	PANCETTA DOLCE STAGIONATA 500 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964052407	Kg 0,500

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 04/08/2026 Ult.Modifica 04/08/2026
		Pagina 3 di 5

Imballo						
Codice	Dimensioni (mm)	Tara (kg)	Pz X Imb	Imb X Strato Min	Imb X Strato Max	Strati per pallet .
5203	220x132x237	0,12	20	29	29	6
5204	220x132x237	0,12	20	29	29	6
5206	220x132x237	0,12	12	29	29	6
5211	220x132x237	0,12	20	29	29	6
5215	240x200x130	0,12	12	18	18	5
5223	240x200x130	0,12	10	18	18	5
5224	240x200x130	0,12	15	18	18	5
5238	240x200x130	0,12	8	18	18	5
5240	240x200x130	0,12	4	18	18	5

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 DOLCE STAGIONATA	Carne di suino (pancetta), sale, destrosio, spezie, aromi naturali. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252.

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 04/08/2026 Ult.Modifica 04/08/2026
		Pagina 4 di 5

2- Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche	
Parametro	Descrizione
Colore	Caratteristico.
Sapore	Gradevolmente aromatico.
Odore	Tipico.

Caratteristiche nutrizionali	
Parametro	Valori medi
Energia (Kj)	1373
Energia (Kcal)	332
Grassi (g/100g)	29
Grassi Saturi (g/100g)	11
Carboidrati (g/100g)	0,6
Zuccheri (g/100g)	0,2
Proteine (g/100g)	17
Sale (g/100g)	6,3

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)	<500
Salmonella Ssp (Ufc/25g)	Assente/absent
Listeria Monocytogen.(Ufc/25g)	Assente/absent

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 04/08/2026 Ult.Modifica 04/08/2026
		Pagina 5 di 5

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 8
Verifica
Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini
Approva
R.G.Q. - Bruno Montorsi