



S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 1 di 4

1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	
Denominazione	PORCHETTA CON AROMI. Senza Glutine.
Descrizione	Pancetta di suino aromatizzata, inserita in budello sintetico e cotta al forno.
Provenienza carne	UE
Processo produttivo	Il prodotto viene portato a temperatura ideale per l'affettatura (tra 0/-5°C) e in seguito 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)	55 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 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 2 di 4

<i>Formato e peso medio</i>			
<i>Codice</i>	<i>Descrizione</i>	<i>EAN</i>	<i>Peso Medio</i>
6104	PORCHETTA ARROSTO 60 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964061041	Kg 0,060
6111	PORCHETTA ARROSTO 80 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964061119	Kg 0,080

<i>Imballo</i>						
<i>Codice</i>	<i>Dimensioni (mm)</i>	<i>Tara (kg)</i>	<i>Pz X Imb</i>	<i>Imb X Strato Min</i>	<i>Imb X Strato Max</i>	<i>Strati per pallet .</i>
6104	220x132x237	0,12	20	29	29	6
6111			20			


RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune

Cartone PAP 20

Pallet legno FOR 50

Film estensibile LDPE 4

<i>Ingredienti</i>	
<i>Materia Prima</i>	<i>Lista Ingredienti</i>
PORCHETTA CON AROMI	Carne di Suino - Sale - Destrosio - Gelificante: E407 - Aromi - Spezie - Antiossidante: E301 - Conservante: E250 Origine carne UE.

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 3 di 4


2- Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche	
Parametro	Descrizione
Colore	Rosato
Sapore	tipico
Odore	gradevole

Caratteristiche nutrizionali	
Parametro	Valori medi
Energia (Kj)	907
Energia (Kcal)	217
Grassi (g/100g)	15
Grassi Saturi (g/100g)	5
Carboidrati (g/100g)	0,5
Zuccheri (g/100g)	0,5
Proteine (g/100g)	20
Sale (g/100g)	2

Caratteristiche chimico-fisiche	
Parametro	Valori medi
pH	6
aW	0,96

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

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		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

<i>Nr di Riconoscimento</i>
IT 1810 L CE
<i>Accreditamenti e Certific.</i>
IFS 8
<i>Verifica</i>
Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini
<i>Approva</i>
R.G.Q. - Bruno Montorsi