



Rev. 00
del 01/07/2014

PANCETTA TESA e PANCETTA TESA AFFUMICATA

INGREDIENTI/COMPOSIZIONE

Ingredienti:

Pancetta di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, conservante nitrito di sodio (E250).

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DEL PROCESSO DI PRODUZIONE

Prodotto ricavato da pancette di suino salate, aromatizzate (e affumicate, con legno di faggio, per la versione affumicata), che subiscono successivamente un processo di stagionatura.

PARAMETRI		PANCETTA AFFUMICATA
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	<i>Salmonella</i> spp <i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g Assente in 25g

INDICAZIONI PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE

TEMPERATURA E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
Conservare +4°C	160 giorni dalla data di confezionamento sv

DICHIARAZIONE HACCP

Il prodotto viene realizzato in un'azienda che applica un sistema di HACCP conforme a quanto previsto dai Regolamenti Reg. CE 852 e 853/04 e che adotta una procedura riguardante la rintracciabilità del prodotto alimentare conforme a quanto previsto dal Reg. CE 178/02.

Prodotto in uno stabilimento riconosciuto con bollo CE IT 2847/S CE.

INDICAZIONI PER IL CORRETTO CONSUMO

Da consumare tal quale mediante il taglio in fette di 1 mm.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	PANCETTA AFFUMICATA
CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto in buste di plastica idonee al contatto con alimenti. Peso 1,5 kg.
CODICE EAN	2214150 affumicata
CODICE ARTICOLO	1415 affumicata

ASPETTI DI SICUREZZA

Il prodotto non presenta caratteristiche che determinino la necessità di redigere la scheda di sicurezza.