



Brizio s.r.l.
 Cap. Soc. € 100.000,00 i.v. • Cod. fisc. PI 00647770049
 Regione S. Bartolomeo, 5 • 12020 Venasca (CN) • Italy
 www.briziosalumi.com • info@briziosalumi.com
 tel 0175.56.72.74 • fax 0175.56.75.54



Scheda tecnica
ST_07.03

PANCETTA ARROTOLATA

CARATTERISTICHE GENERALI

DESCRIZIONE	Pancetta suina scotennata stagionata esclusivamente da pancette nazionali.			
PEZZATURA	- Intera:kg. 3,5 circa	- Metà s.v.: kg 2 circa		
DESTINAZIONE D'USO	Banco affettato (da vendersi a peso previo frazionamento).			
STAGIONATURA	Minimo 15 giorni.			
CONFEZIONAMENTO primario	Sottovuoto in sacchetto plastico in poliamide, polietilene e polietilene modificato per la metà. In rete plastica per lo sfuso.			
CONFEZIONAMENTO secondario	<i>pezzi per cartone</i>	<i>Kg per cartone</i>	<i>dimensioni cartone (mm)</i>	<i>cartoni per bancale EPAL (80 x 100)</i>
	Corta: 5 Lunga: 3	Corta: 10 Lunga:12	543*323*h125	4 cartoni per bancale, massimo 32
CODICE EAN	PESO VARIABILE INTERA: 2 225584 XXXXXC		PESO VARIABILE META': 2 225579 XXXXXC	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> - Intera: in luogo fresco e asciutto - A metà s.v.: Temperatura 0 - 4°C. 			
TMC	180 giorni dalla data di produzione 90 giorni dalla data di confezionamento per la metà s.v.			
INGREDIENTI	Pancette di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali, antiossidante: E301, conservanti: E250 E252.			
NOTE PARTICOLARI.	Alimento presente nella Guida AIC.			

ALLERGENI PRESENTI

Direttiva 2003/ 89 /CE													
Glutine	Derivati del latte	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Anidride solforosa e solfiti
NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO

ALTRE SOSTANZE

OGM	Nitrito / nitrati	Ascorbato e acido ascorbico	Amido	Polfosfati	Glutammato
NO	SI	SI	NO	NO	NO



Brizio s.r.l.
Cap. Soc. € 100.000,00 i.v. • Cod. fisc. PI 00647770049
Regione S. Bartolomeo, 5 • 12020 Venasca (CN) • Italy
www.briziosalumi.com • info@briziosalumi.com
tel 0175.56.72.74 • fax 0175.56.75.54



Scheda tecnica
ST_07.03

PANCETTA ARROTOLATA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumo	Dolce
Colore	Esternamente chiara internamente rosso vivo con striature bianche
Sapore	Intenso
Consistenza	Morbida al taglio delicatissima all'assaggio

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia Coli	< 100 UFC / g
Stafilococchi coagulasi pos.	< 100 UFC / g
Listeria monocitogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

pH medio	5,60
Aw media	0.93

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g di PRODOTTO

Energia	2307 kJ / 559 kcal
Grassi di cui saturi	55 g 22 g
Carboidrati di cui zuccheri	3,0 g <0,5 g
Proteine	13 g
Sale	3 g