

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO: PANCETTA TESA



1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Stabilimento di produzione	GASPARINO 1948 Corso Europa 31,33,35 - 80020 Casavatore (NA)
Denominazione di vendita	Pancetta tesa
Tipologia di prodotto	Prodotto a base di carne suina stagionato
Forma	Appiattita
Peso	Variabile

2. COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO

Origine materia prima carne	UE
Rintracciabilità	Lotto di produzione riportato in etichetta
Ingredienti (Rif. Reg CE 1169/11)	Pancetta di suino, sale, pepe nero, antiossidanti: E 300, conservanti: E 252, E 250. <i>Può contenere tracce di: glutine, latte, frutta a guscio, sesamo, senape.</i>

3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Entro i limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)	
<i>Salmonella</i> spp. assente in 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> assente in 25 g	<i>Stafilococchi coag</i> + < 100 ufc g <i>E. coli</i> < 10 ufc g

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****PRESENZA DI ALLERGENI (ai sensi del REG CE 1169/2011):**

Allergene	Presenza	Assenza	Ingrediente
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X		<i>Possibile contaminazione crociata</i>
Crostacei e derivati		X	
Uova e derivati		X	
Pesce e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati		X	
Latte e derivati (compreso il lattosio)	X		<i>Possibile contaminazione crociata</i>
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	X		<i>Possibile contaminazione crociata</i>
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati	X		<i>Possibile contaminazione crociata</i>
Semi di sesamo e derivati	X		<i>Possibile contaminazione crociata</i>
Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/kg		X	
Lupini e derivati		X	
Molluschi e derivati		X	

4. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g**
(Reg. UE 1169/2011)

Valore energetico	1579,9 KJ 379,3 Kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	25,70 g 14,03 g
Carboidrati di cui zuccheri	8,20 g 0,0 g
Proteine	28,80 g
Sale	1,5 g

5. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E DI UTILIZZO

T.M.C. (termine minimo di conservazione)	90 giorni dalla produzione
Modalità di conservazione	Tra 0 e 4°C
Modalità di utilizzo	Consumare tal quale

6. CONFEZIONAMENTO

Modalità di confezionamento	Tal quale/Sottovuoto
Imballo primario	Budello naturale/Busta in plastica. Imballaggi idonei al contatto con gli alimenti in ottemperanza al Reg. CE 1935/2004 e Reg. UE 10/2011.