

SCHEMA TECNICA PRODOTTO



PRODOTTO	BACON PANCETTA AFFETTATA << IN ATMOSFERA MODIFICATA >>	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale marino, piante aromatiche, spezie, zucchero, destrosio, conservante: E250 (nitrito di sodio); antiossidante: E301 (ascorbato di sodio). Esposizione al fumo di legni aromatici non resinosi	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Dichiarazione Nutrizionale – Valori medie per 100 g di prodotto	
	Valore Energetico	1533 kJ / 375 kcal
	Grassi	36g
	di cui acidi grassi saturi	14g
	Carboidrati	1,1g
	di cui zuccheri	0g
	Proteine	22g
	Sale	3,9g
DATI MICROBIOLOGICI	Criterio microbiologico di sicurezza alimentare	
	Escherichia Coli β-Glucoronidasi Positivo	< 100 UFC/g
	Stafilococchi Coagulasi-Positivi	< 100 UFC/g
	Salmonella Spp.	Assente in 25g
	Listeria Monocytogenes	Assente in 25g
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Pancetta di suino (senza osso e cartilagine), salmistrata ed affumicata al naturale. Viene <u>scotennata e affettata</u> . Confezionato in atmosfera protettiva in vaschette, che consente la massima visibilità del prodotto. Film per alimenti ad alta barriera (bassa permeabilità ai gas).	
ALLEVAMENTI DI ORIGINE DEGLI ANIMALI	Paesi C.E.	
DICHIARAZIONI	Senza lattosio e glutine. Il prodotto non contiene ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati in accordo con i regolamenti CE 1829 – 1830.	
FORMATO		
		

SCHEMA TECNICA PRODOTTO



SPECIFICHE PRODOTTO

Codice Mendel	Peso Unitario	Codice EAN pezzo (Cod. Interno)	cod GS1 - 128 Unità d'Imballo	TMC dalla data di Confezionamento	Modalità di conservazione
0521	500g e	2005210PPPPPC	(01) 88022909005212	60 gg	Da +1°C a +7°C
PPPPP = Peso espresso in Kg con 3 decimali C = Numero di controllo codice N.A. = Non applicabile					

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Codice Mendel	Tipo di cartone	Dimensione Cartone L/I/Alt in mm	Pezzi x Cartone	Cartoni x Strato	Peso x Strato	Strati x Bancali	Cartoni x Bancali	Bancale Dimensioni: L/I/Alt in mm
0521	Cartone E2	390x200x110	3 (2 Kg)	10	10 Kg	15	150	1200x800x1800

ALLERGENI (Allegato II del Reg. UE 1169/11)

INGREDIENTE	PRESENTE	ASSENTE	CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2		X	
Lupini e prodotti a base di lupini		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	