



Salumificio Sant'Orso srl

Via l. da Vinci 18/20

36030 Caltrano (Vi)

CE IT Q0R79 ULSS4/1 REGIONE VENETO

Prodotto	Pancetta Stufata Singola 1/2 Sv
Versione	1.0
Data	Novembre 2013
Responsabile	Paolo Stiffan

CODICE ARTICOLO: 314

IL PRODOTTO CONTIENE ALLERGENI : DERIVATI DEL LATTE, SENZA GLUTINE

NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

PANCETTA STUFATA SINGOLA DENERVATA 1/2 SV

Tipologia	Pancetta di suino
Pezzatura	2.5 kg
Macina	—
Budello	—
Calibro all'Insacco	—
Conservazione	A 0° max +4 °C
Shelf life	120 gg
Confezionamento	Confezionato sottovuoto

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore rosato e bianco paglierino, sapore delicato leggermente affumicato, odore caratteristico di prodotto affumicato.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Escherichia Coli (UFC/g)	Inf. 50
Listeria Monocitogenes in 25 g	Assente
Salmonella Spp in 25 g	Assente

INGREDIENTI:

Pancetta di Suino, Acqua, Sale, Proteine del Latte, Fecola di Patate; Zuccheri: destrosio, saccarosio; Addensante: Carragenina; Stabilizzanti: difosfati, trifosfati; Aromi; Antiossidante: E301; Conservanti: E250. Prodotto affumicato.

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	2.5
Pezzi per scatola	10
Peso per scatola kg	25
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	4
Cartoni per pallet	24
Dimensioni Scatola	50x30x25



Pancetta Stufata Singola
Cod. 314 kg 2.50

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Proteine	16%
Carboidrati Totali	0.5%
Energia Kj	1576
Energia Kcal	381
Grasso	35%