



Salumificio Sant'Orso srl

Via l. da Vinci 18/20

36030 Caltrano (Vi)

CE IT Q0R79 ULSS4/1 REGIONE VENETO

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

CODICE ARTICOLO: 121

IL PRODOTTO CONTIENE ALLERGENI: DERIVATI DEL LATTE; SENZA GLUTINE

NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

## PANCETTA STUFATA DOPPIA DENERVATA 1/2 SV

Tipologia	Pancetta di suino
Pezzatura	4.5 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	4.5
Pezzi per scatola	4
Peso per scatola kg	18
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	4
Cartoni per pallet	24
Dimensioni Scatola	50x30x25



Pancetta Stufata Doppia  
Cod. 121 kg 4.50

### VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia KJ	1365
Energia Kcal	330
Grassi	30
Acidi Grassi Saturi	
Carboidrati	1
Zuccheri	
Proteine	14
Sale	2.0