



Salumificio Sant'Orso srl

Via l. da Vinci 18/20

36030 Caltrano (Vi)

CE IT Q0R79 ULSS4/1 REGIONE VENETO

Prodotto Pancetta Arrotolata 1/2 sv

Versione 1.0

Data Novembre 2013

Responsabile Paolo Stiffan

CODICE ARTICOLO: 327

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI - IN ACCORDO CON LA DIRETTIVA 2003/89/CE

NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

PANCETTA ARROTOLATA 1/2 SV

Tipologia	Pancetta di Puro Suino
Pezzatura	1.7 kg
Macina	—
Budello	Sintetico
Calibro all'Insacco	105
Conservazione	A 0°C Max +4 °C
Stagionatura	60/75 gg
Shelf life	120 gg
Confezionamento	Confezionato Sottovuoto

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore bianco paglierino naturale, sapore delicato, odore tipico di pancetta stagionata e speziata.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

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

INGREDIENTI:

Pancetta di Suino, Sale; Zuccheri: destrosio, maltodestrine, saccarosio; Spezie, estratti di spezie, aromi, aromi naturali; Antiossidante: Ascorbato di Sodio; Conservanti: Potassio Nitrato, Sodio nitrito.

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	1.7
Pezzi per scatola	10
Peso per scatola kg	17
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	4
Cartoni per pallet	24
Dimensioni Scatola	50x30x25



Pancetta Arrotolata
Cod. 309 kg 3.50/4.00
Cod. 333 kg 1.80/2.50

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia KJ	1546
Energia Kcal	374
Grassi	33.3
Acidi Grassi Saturi	14.86
Carboidrati	0.94
Zuccheri	Inf 0.5
Proteine	17.55
Sale	4.2