PANCETTA DI ADO' STAGIONATA IN CONCA



Codice Articolo	0204	**EAN code**	2214404
Denominazione Legale /Usuale	Pancetta		
Denominazione Descrittiva/Commerciale	Pancetta di Adò stagionata in conca		
Descrizione Prodotto	Salume ottenuto dal grasso della pancia del maiale, mantenendo la cotenna, sottoposto a salatura e stagionatura.		
Origine della materia prima	Sono utilizzati esclusivamente suini con caratteristiche proprie del **Suino pesante italiano.**		
Caratteristiche Organolettiche	Consistenza morbida, vellutata e non oleosa, con profumo delicato e finemente speziato. Aspetto compatto, di colore bianco con strisce longitudinali rosse, gusto dolce e saporito.		
Caratteristiche Merceologiche	Il prodotto si presenta in forma rettangolare di altezza non inferiore da 2 a 4 cm. Esternamente si presenta nella parte inferiore con la cotenna mentre nella parte superiore è ricoperto di sale, spezie e aromi di stagionatura.		
Ingredienti	Pancetta di suino, Sale, Spezie, Aglio, Piante Aromatiche, Destrosio, Conservanti:E251,E250.		
OGM	Assenti. Si certifica, in accordo con le dichiarazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che il prodotto menzionato non contiene ingredienti costituiti e/o derivati da organismi geneticamente modificati.		
Modalità di utilizzo	Affettata sottile sia a coltello che a macchina o tagliata a cubetti .		
Destinazione d'uso /Limitazioni al consumo	Prodotto da consumare tal quale. Non sono individuabili *a priori* categorie di consumatori alle quali debba essere precluso.		
Riferimenti normativi	Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004. Le caratteristiche microbiologiche dei prodotti in seguito indicate sono conformi al Reg. 2073/2005 e s.m.i I contaminanti chimici, i residui fitosanitari ed i residui farmacologici sui prodotti sono conformi rispettivamente ai Reg. 1881/2006 e s.m.i, Reg. 396/2005 e s.m.i, e Reg. 470/2009 e s.m.i.		
Confezione	Disponibile in confezioni sottovuoto o in buste termoretraibili da circa 700 g a 2,5 kg. I prodotti utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto alimentare secondo i Reg.CE:1895/2004 , 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e successive modifiche.		
Imballo	In cartone ondulato :		

Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet
59x38x27 cm^3	5/10 pezzi	4 cartoni	3 strati	12 cartoni

* Modificabile in base alle richieste del Cliente.

Palletizzazione	Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi.

Modalità / Trasporto / Tempi di conservazione	Conservare a Temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Trasporto Refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Da consumare preferibilmente entro 180 giorni dalla data di confezionamento.	
Etichettatura	Conforme al Regolamento CE 1169/2011.	
Caratteristiche microbiologiche del prodotto durante il periodo di conservabilità	***Listeria monocytogenes :*** In ciascuna di 5 Aliquote: < 10^2 UFC / g ***Salmonella spp.*** : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g.	
Caratteristiche microbiologiche del prodotto in uscita dello stabilimento	***Stafilococchi Coagulasi Positivi*** : In 1 Aliquota: < 10^2 UFC / g	
Caratteristiche chimico fisiche / Nutrizionali	aW	Valore medio: 0,81
	pH	Valore medio: 5,50
	Valore energetico	2634 KJ /100 g 639 Kcal / 100g
	Grassi di cui acidi grassi saturi	64,40 g / 100g 26,51 g / 100g
	Carboidrati Di cui zuccheri	0,86 g / 100g 0,28 g / 100g
	Proteine	13,90 g / 100g
	Sale	2,84 g / 100g

ALLERGENI	PRESENZA DELL'ALLERGENE NEL PRODOTTO SI / NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco.	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale, noci pecam [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia)	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO2	NO

Prodotto da: La Bottega di Adò s.r.l.
Sede Legale e di Stabilimento: Via Nerino Garbuio snc , comparto 47R , 54038 Montignoso (MS)
P.IVA e C.F: 00544200454 **Riconoscimento CE:** IT J7H46 CE
Contatti telefonici: (+39) 0585/348315 o 0585/821279 Fax: 0585/821279
Indirizzi e-mail: Segreteria:anna@labottegadiado.com,gabriele@labottegadiado.com
Ufficio Qualità: ale@labottegadiado.com

Approvazione