

Scheda Tecnica di prodotto

RIGATINO AVVOLTO DOPPIO



Dati generali

Denominazione Commerciale	Rigatino Avvolto doppio
Denominazione legale	Pancetta di suino stagionata
Origine della carne	Italia
Codice Articolo	Parrccdo
Peso medio per pezzo	5,5 kg
Lunghezza	450 mm
Diametro	140 mm
Stagionatura	120 giorni circa
Modalità di Conservazione	Da conservare in ambiente fresco e asciutto. Conservare in frigorifero dopo l'apertura.
Shelf life	Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione in condizioni ottimali di conservazione. Conservare in frigorifero dopo l'apertura.

Destinazione e modalità d'uso

Destinazione e modalità d'uso	Alimento destinato a consumatori di qualsiasi fascia di età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Da consumarsi tal quale o in preparazioni gastronomiche.
--------------------------------------	--

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Salume tipico con parti magre e grasse ben distinte, giusta salatura e concia tipica toscana
Colore	Roseo
Consistenza	Sua propria, con la caratteristica fetta compatta
Sapore	Gusto dolce e non aggressivo al palato

Ingredienti

Pancetta di suino, sale, zuccheri: destrosio, saccarosio. Aromi naturali, spezie. Antiossidante: E301. Conservanti: E252, E250.

Allergeni

Allergene	Presenza	Origine	Assenza
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 (compreso il 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 mg/l espressi come SO ₂			X
Lupino e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

Valori Nutrizionali Medi per 100 g. di Prodotto

Nutriente	Valore	U.M.
Energia	1712	kJ
Energia	415	kcal
Grassi	39	g
di cui acidi grassi saturi	14,2	g
Carboidrati	0,36	g
di cui zuccheri	0,05	g
Proteine	15,5	g
Sale	3,4	g

Controlli

Controllo contaminanti chimici (Pb, Cd, Diossine e PCB)	Conforme al Reg. (UE) 1881/2006 e s.m.i
Controllo residui farmacologici	Conforme al Reg. (UE) 37/2010 e s.m.i.
Controllo residuo fitosanitari	Conforme al Reg. (UE) 396/2005 e s.m.i.

Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	Limiti	Metodi
E.Coli	<100 Ufc/g	ISO 16649-2:2001
Staphylococcus aureus	<100 Ufc/g	UNI EN ISO 6888-1:2018 / ISO 6888-2:2021
Salmonella spp.	Non rilevabile/25g	UNI EN ISO 6579-1:2020
Listeria monocytogenes	<100 UFC/g	UNI EN ISO 11290-1:2017

Profilo Chimico

Parametro	Valore
pH	5,53
Aw	0,89

Dati Logistici

Imballaggio Primario	Carta per alimenti
Imballaggio Secondario	Cartone
Pezzi per cartone	2
Misure Cartone in mm (BxHxP)	540x235x330
Peso Lordo Medio a Cartone	11,73 kg
Tara cartone	730 g +/-8%
Numero cartoni/strato	4
Numero strati/pallet	4
Numero cartoni /pallet	16
Tipo di Pallet	EPAL 1200X800 mm, peso 22 kg circa
Protezione pallet	Film estensibile in plastica

Disposizioni di Legge

HACCP	Conforme al Reg. CE n° 852 - 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni
Tracciabilità	Conforme al Reg. CE n° 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni
OGM	L'azienda non utilizza ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati



Scheda Tecnica di prodotto

RIGATINO AVVOLTO DOPPIO

MG 07 rev.1 del 01/08/2017
Rev. 2 del 10/12/2021

Certificazioni e Autorizzazioni

Bollo CEE	IT 1184/LP
Standard	BRC/IFS