



Dati generali

Denominazione Commerciale	Rigatino nazionale
Denominazione legale	Pancetta di suino stagionata
Origine della carne	Italia
Codice Articolo	Pate
Peso medio per pezzo	3 kg
Larghezza	250 mm
Lunghezza	430 mm
Modalità di Conservazione	Da conservare in ambiente fresco e asciutto
Shelf life	Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione in condizioni ottimali di conservazione.

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 SO2			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	1607	KJ
Energia	388	kcal
Grassi	35	g
di cui acidi grassi saturi	11,33	g
Carboidrati	0,36	g
di cui zuccheri	0,05	g
Proteine	18	g
Sale	3,5	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)	500x190x190
Peso Lordo Medio a Cartone	6,36 kg
Tara cartone	380 g +/-8%
Numero cartoni/strato	9
Numero strati/pallet	5
Numero cartoni /pallet	45
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 NAZIONALE

MG 07 rev.1 del 01/08/2017
Rev. 2 del 02/01/2022

Certificazioni e Autorizzazioni

Bollo CEE	IT 1184/LP
Standard	BRC/IFS