



SCHEMA TECNICA PANCETTA ARROTOLATA

Rev. 03
del 08/12/2014
Pag. 1 a 1

Operatore Settore Alimentare (Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. h)	La Salumeria di Eustacchio S.r.l. Via M. Pantaleoni 1, 31030 Dosson di Casier (TV)	
Denominazione alimento (Reg. UE 1169/2011 art. 9 par. 1 lett. a)	Insaccato stagionato	
Denominazione di vendita	Pancetta arrotolata dolce	
Codice	PAN011 intera PAN111 trancio sottovuoto PAN028 mignon	
Ingredienti (Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. b-c-d, art. 18, all. VII)	Pancetta di suino, sale, pepe, destrosio, saccarosio, aromi naturali. Conservanti (E252, E250). Antiossidante E301	
Peso indicativo (Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. e)	PAN011 2,5kg PAN111 1kg PAN028 1÷1,5kg	
Confezione	Cartoni per alimenti o sacchetto PA/PE sottovuoto	
Condizione di conservazione (Reg. UE 1169/2011 art. 9 par. 1 lett. g)	PAN011 temperatura ottimale +10÷+18°C PAN111 0÷+4°C	
Termine minimo di conservazione (Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. f, all. X)	PAN011 120 giorni da fine produzione (data in etichetta) PAN111 90 giorni da confezionamento (data in etichetta)	
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno: forma cilindrica. Colore: rosso vivo inframezzato del bianco delle parti grasse. Aroma e sapore: profumo aromatico, sapore dolce e sapido	
Caratteristiche nutrizionali * (valori medi in g/100 g) (Reg. UE 1169/2011 art. 30 par. 1, all. XIV, all. XV)	Valore energetico	2188kJ / 530kcal
	Grassi	52,0g
	di cui acidi grassi saturi	17,0g
	Carboidrati	0,5g
	di cui zuccheri	0,5g
	Proteine	15,0g
	Sale	3,0g
Allergeni (Reg. UE 1169/2011 art. 9 par. 1 lett. c, art. 21, all. II)	Il prodotto non contiene alcun allergene né come ingrediente né come possibile contaminante nel ciclo produttivo.	
Paese di origine e/o luogo di provenienza (Reg. UE 1169/2011, art. 9 par. 1 lett. i, art. 26)	Italia	

*I valori nutrizionali riportati possono subire variazioni dovute alle diverse forniture di materie prime.

LA SALUMERIA DI EUSTACCHIO s.r.l. opera in regime di autocontrollo igienico-sanitario ai sensi dei Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004 e s.m.i..