1. Descrizione

Per la produzione si utilizza la parte centrale del grasso di copertura della mezzena che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, comprendendo la sola parte laterale delle mammelle. Il trasporto deve essere effettuato entro le 72 ore successive con mezzi refrigeranti.
Di forma cilindrica piuttosto allungata, si presenta scotennata tagliata a metà e confezionata sottovuoto.

2. Caratteristiche di prodotto

Codice	PN007
Origine materia prima	Carne suina di provenienza nazionale
Rivestitura	Budello cellulosico non edibile
Unità di misura	kg
Peso	2,0 kg circa
Tempo tipico di stagionatura	2 mesi circa
Confezionamento	In sacchetto sottovuoto
Temperatura di conservazione	tra +1° C e + 7° C
Termine minimo di conservazione	120 giorni
Vita residua indicativa (correttamente conservata)	110 giorni
Uso previsto	Banco taglio
Destinazione	Alimento destinato a varie età, da inserirsi in una dieta varia ed equilibrata. Prodotto non adatto in caso di sensibilità o allergia agli ingredienti riportati in etichetta; non adatto a soggetti in particolari condizioni immunodepressive.

3. Etichettatura

Ingredienti	Pancetta di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, aromi naturali Antiossidante: E301 Conservanti: E252, E250
Lotto di produzione	Alfanumerico
Codice EAN (prodotto a peso variabile)	
Indicazioni	Conservare tra +1° C e + 7° C Non forare la confezione
Modalità d'uso	Aprire la confezione pelare ed affettare. Da consumarsi tale quale o in preparazioni gastronomiche. Dopo il taglio conservare in frigorifero
Stabilimento di produzione	Salumificio Gagliardi G.P. srl Via Verdi, 26 San Giorgio P.no (PC) IT 9 106 L CE

4. Processo produttivo

Il processo di lavorazione consiste nella salatura a secco della pancetta ben rifilata con una miscela di sale, spezie, aromi, aromi naturali. La salagione ha una durata di 15 giorni durante i quali delicati massaggi si alternano al riposo in celle refrigerate. Dopo essere stata arrotolata viene imbudellata e trasferita in stanze di asciugamento per 7 giorni, trascorsi i quali viene sistemata in locali di stagionatura dove permane fino a completa "maturazione".
Il prodotto prima della spedizione viene privato della rete, tagliato a metà e confezionato in sacchetti sottovuoto.

5. Caratteristiche organolettiche

Consistenza compatta non elastica. Al taglio la fetta si deve presentare compatta ed omogenea, di colore rosso vivo inframmezzato dal bianco delle parti grasse. Profumo gradevole, dolce dal sapore sapido.

6. Caratteristiche fisiche

Forma	cilindrica, arrotondata alle estremità
Lunghezza media (prodotto intero)	380 (da mm 350 a mm 430)
Calibro medio	mm 110 -120 della sezione circolare

La tipologia del prodotto non consente di esprimere standard fisici rigidi ma valori medi di riferimento, da ritenersi indicativi.

7. Caratteristiche chimico-fisiche

Cloruro di sodio (NaCl)	3,8 %
Umidità	40,65 %
Sostanze grasse totali	40 %
Grassi saturi	14 %
Ceneri totali	4,12 %
Proteine totali	15 %
Carboidrati	0 %
Zuccheri	0 %
Valore energetico	1744 KJ/100g
Valore energetico	419 KCal/100g

La tipologia del prodotto non consente di esprimere standard chimici rigidi ma valori medi di riferimento, da ritenersi indicativi.

8. Caratteristiche microbiologiche e chimiche

pH	5,72 ± 0,5		
Aw	< 0,94 (dato medio su prodotto stagionato)		
Nitriti	mg/Kg entro i limiti di legge		
Nitrati	mg/Kg entro i limiti di legge		
Salmonella	n = 5	c = 0	Assente in 25gr
Listeria monocytogenes	n = 5	c = 0	< 100 ufc/g, indipendentemente dal valore Aw (è stato effettuato uno studio predittivo sul prodotto. Risultato: dalle conclusioni del report si evince che la pancetta può essere considerato come un "alimento sfavorevole" allo sviluppo di L. monocytogenes)
Glutine	<20 mg/kg		

9. Sostanze allergeniche

Direttiva 2003/89/CE, Allegato III *bis* e successive modifiche ed integrazioni introdotte dalla Direttiva 2007/68/CE.

REG. CE 1169/2011

Allergene	Assenza	Presenza	Sostanza/ingrediente specifico
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	✓		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	✓		
Uova e prodotti a base di uova	✓		
Pesce e prodotti a base di pesce	✓		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	✓		
Soia e prodotti a base di soia	✓		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	✓		
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	✓		
Sedano e prodotti a base di sedano	✓		
Senape e prodotti a base di senape	✓		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	✓		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	✓		
Lupino e prodotti a base di Lupino	✓		
Molluschi e prodotti a base di mollusco	✓		

10. OGM

Dichiarazione ai sensi dei Regolamenti CE n 1829/2003 e CE n 1830/2003:

La Commissione Europea ha confermato alle associazioni di categoria la non applicazione dei Regolamenti 1829/CE e 1830/CE ai prodotti di origine animale, cioè prodotti realizzati a partire da animali eventualmente nutriti con mangimi OGM e/o trattati eventualmente con medicinali di origine OGM.
Tali prodotti sono da ritenersi convenzionali, ossia prodotti che non contengono OGM o loro derivati e pertanto risultano esenti dai vincoli di rintracciabilità ed etichettatura specifica definiti dai Regolamenti CE 1829/03 e 1830/03.
Tale deroga è stabilita nel considerando art.16 del Regolamento 1829/2003/CE applicabile all'etichettatura degli alimenti e mangimi geneticamente modificati.
La presente è confermata dalle dichiarazioni rilasciate dai nostri fornitori (macelli e sezionatori) che riportano le stesse conclusioni.
Il Salumificio Gagliardi G.P. Srl dichiara che, per il proprio processo produttivo, utilizza materie sussidiarie che sulla base delle dichiarazioni rilasciate dai propri fornitori risultano conformi a quanto stabilito dai Regolamenti CE 1829/03 e 1830/03.

11. Confezionamento

Confezionamento	Il prodotto è confezionato in materiali idonei al contatto con gli alimenti

Imballaggio primario:	confezionato sottovuoto in buste da 1 pezzo			
Imballaggio secondario:		n°pz/ct	n°ct/strato	n° strati/PLT
	Cartone ondulato tipo americano	4	8	4