

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO / SPECIFICATION SHEET	Rev. 1 del 01/09/2024
	PANCETTA ARROTOLATA MAGRETTA <i>Dolce - mild</i>	

DESCRIZIONE ARTICOLO ITEM DESCRIPTION	Preparata usando la pancetta di suino arrotolata, insaccata con budello naturale e legata con l'impiego di spago e di stecche di canna che le conferiscono forma cilindrica e l'aspetto caratteristico. Stagiona per circa 80 giorni. Prepared using rolled pork belly, stuffed into natural casing And tied with twine and reed sticks, which give it its cylindrical AND characteristic shape. Aged for around 80 days.
--	--

INGREDIENTI / INGREDIENTS
Ingredienti: carne suina (origine: UE), sale, spezie, aromi, zuccheri (saccarosio, destrosio), antiossidante (E301 ascorbato di sodio), conservanti (E252 nitrato di potassio, E250 nitrito di sodio).
Ingredients: pork meat (origin: EU), salt, spices, flavours, sugars (dextrose, sucrose), antioxidant (E301 sodium ascorbate), preservatives (E252 potassium nitrate, E250 sodium nitrate).

CONFEZIONAMENTO - PACK	Sottovuoto / Vacuum pack
TMC - SHELF-LIFE	6 mesi / months
CONSERVAZIONE / STORAGE	Conservare in frigo a +4°C / Keep refrigerated

DATI TECNICI E LOGISTICI / TECHNICAL AND LOGISTIC INFORMATION								
COD.	ARTICOLO ITEM DESCRIPTION	FORMATO SHAPE	PESO KG WEIGHT KG	PZ / CRT PCS / BOX	CRT / STR BXS / LYR	STR / PLT LYRS / PLT	CRT / PLT BXS / PLT	CRT DIM (CM) BOX DIM (CM)
820	Pancetta ARR.Dolce / mild	intera / whole	3,8	6	4	6	24	58x38x20
821	Pancetta ARR.Dolce / mild	metà / half	1,9	6	6	8	48	45x30x19

VALORI NUTRIZIONALI - Valori medi per 100g NUTRITION FACTS - Average values for 100g		CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE CHEMICAL PHYSICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
Energia / Energy Value	315 Kcal	Parametro / Parameter	Limite / Limit
Energia / Energy Value	1320 KJ	E. Coli	< 10 ufc/g
Grassi / Fats	25.2 g	Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
-di cui saturi / of which saturates	9.5 g	Lysteria monocytogenes	Absent in /25g
Carboidrati / Carbohydrates	0.5 g	Salmonella spp	Absent in /25g
-di cui zuccheri / of which sugar	0 g	pH	4.9 - 5.8
Proteine / Proteins	21.5 g	AW	0.92
Sale / Salt	2.89 g	Nitriti (NO2)	150 mg/kg
		Nitrati (NO3)	150 mg/kg

CONTROLLO CONTAMINANTI CHIMICI (Pb, Cd, Diossine e PCB) Conforme al Reg. (UE) 1881/2006 e s.m.i	CONTROL OF CHEMICAL CONTAMINANTS: (Pb, Cd, Dioxins and PCBs) Compliant with Regulation (EU) 1881/2006 and subsequent amendments
CONTROLLO RESIDUI FARMACOLOGICI: Conforme al Reg. (UE) 37/2010 e s.m.i	CONTROL OF PHARMACOLOGICAL RESIDUES: Compliant with Regulation (EU) 37/2010 and subsequent amendments
CONTROLLO RESIDUO FITOSANITARI: Conforme al Reg. (UE) 396/2005 e s.m.i	PHYTOSANITARY RESIDUE CONTROL: Compliant with Reg. (EU) 396/2005 and subsequent amendments

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO / SPECIFICATION SHEET	Rev. 1 del 01/09/2024
	PANCETTA ARROTOLATA MAGRETTA Dolce - mild	

ETICHETTATURA (Rif. Reg UE 1169/11 e s.m.i). Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia in oggetto. Le etichette riportano: denominazione di vendita, lista ingredienti, modalità di conservazione, ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione, sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, lotto e scadenza espressa in gg/mm/aa, Bollo CE.	LABELING (Ref. EU Reg 1169/11 and subsequent amendments) The labels affixed to the product at the time of packaging comply with the provisions on the subject. The labels show: item description, ingredients list, storage suggestion, producer contact details, batch n. and expiry date expressed in dd/mm/yy, CE plant number.
RINTRACCIABILITA' (Rif. Reg CE 178/2002 e normative collegate). Salumificio Geca garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa di tutta la filiera delle materie prime di origine animale e non. Ogni prodotto riporta in etichetta un numero di lotto (riportato anche sul Documento di trasporto) che restituisce informazioni immediate circa i clienti destinatari, le quantità spedite, la materia ed il packaging utilizzati per quel lotto.	TRACEABILITY (Ref. Reg CE 178/2002 and subsequent amendments) Salumificio Geca guarantees for all products the complete traceability of the entire chain of raw materials of animal origin and not. Each product has a batch number on the label, also reported on the delivery note that immediately provides information related to customers, quantities shipped, as well as raw meat and packaging.

DICHIARAZIONE OGM GMO DECLARATION	Salumificio GECA Srl, in riferimento ai regolamenti CEE n°1829/2003 e 1830/2003 dichiara che, sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, il prodotto fornito non è ottenuto da e non contiene OGM. Based on information and statements received from our suppliers and knowledge so far acquired and upon verification, we can state that the product and all additives and ingredients in it, is not derived from genetically modified organisms. (EC Reg No 1829/2003 and 1830/2003 and subsequent amendments))
DICHIARAZIONE ALLERGENI ALLERGENS DECLARATION	Il prodotto NON contiene allergeni. Product does NOT contain any allergens.