

	<p>Scheda tecnica di Prodotto</p> <p style="text-align: center;">PANCETTA TESA</p>	<p>Sigla di prodotto:</p> <p>Revisione 02</p> <p>Data emissione 26/01/2015</p> <p>Pagina 1 di 3</p>
---	---	---

<p>DENOMINAZIONE: PANCETTA TESA TRANCIO DOLCE – PICCANTE – PEPE NERO- AFFUMICATO</p> <p>INGREDIENTI: CARNE SUINO, SALE, ZUCCHERO: DESTROSIOSI, SACCAROSIO, AROMI E SPEZIE, ANTIOSSIDANTE: E301, CONSERVANTE: E252 – E250</p>

TEMPERATURA DI TRASPORTO: + 4° C	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: + 4° C	DURATA DEL PRODOTTO: 6 MESI IN BUSTE S/V
----------------------------------	--------------------------------------	--

Provenienza della materia Prima: UE

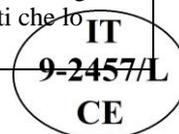
<p>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:</p> <p>Prodotto tipico del territorio calabrese, viene preparato usando la pancetta di suino speziata e lasciata stagionare nella sua forma stesa di aspetto caratteristico. La stagionatura dura circa 40 giorni.</p>
--

<p>TECNOLOGIA DI PRODUZIONE</p> <p>Si utilizza carne di maiali selezionati. La pancetta, costituita da grasso e muscolatura della porzione ventrale del corpo del suino tagliato anteriormente subito dopo il punto estremo del garetto viene privato di costine esterne, rifilato e salato. Al termine della salatura la pancetta viene lavata, ricoperta di pepe e spezie, segue la stagionatura e il confezionamento sottovuoto e/o ATM.</p>	
<p>CONTROLLI</p>	<p>Materia prima: ispezioni veterinarie mensili. Analisi microbiologiche su carne in entrata.</p> <p>Durante le fasi di processo: controllo delle temperature minime e massime nelle fasi di rifilatura, salagione, riposo, asciugamento, insacco, legatura e stagionatura. Controllo durante la preparazione della miscela di sale e aromi.</p> <p>Prodotto finito: analisi chimiche e microbiologiche in base a preciso programma stabilito con il laboratorio d'analisi ed il veterinario ufficiale. Controlli HACCP.</p>

<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</p>	
ODORE	Intenso e caratteristico
COLORE	Colore bianco del grasso con variegature rosse della parte muscolare integrata
SAPORE	Delicato e aromatico.
STRUTTURA	Consistente e compatto al taglio

MODALITÀ D'USO	Il prodotto è pronto per il consumo, previa rimozione dell'involucro esterno
----------------	--

DESTINAZIONE D'USO	Il prodotto può essere destinato a qualsiasi tipo di consumatore. Non esistono limitazioni al consumo, fatti salvi i casi di allergie o conclamate intolleranze nei confronti degli ingredienti che lo compongono.
--------------------	--



	Scheda tecnica di Prodotto	Sigla di prodotto:
	PANCETTA TESA	Revisione 02
		Data emissione 26/01/2015
		Pagina 2 di 3

DESCRIZIONE IMBALLAGGIO	Prodotto confezionato sottovuoto, in atmosfera modificata, o sfuso. Gli imballaggi rispondono ai requisiti di legge per prodotti destinati al contatto con gli alimenti
PESO SINGOLO PEZZO	300g
N° PEZZI IN CARTONE	15 Pz
PESO CARTONE	Kg 4,5 circa
CARTONI PER BANCALE	72
CARTONI PER STRATO	6 PER 12 STRATI
CODICE NOSTRO INTERNO PRODOTTO	57 PICC / 149 DOLCE / 111T PEPE NERO / 110AT AFFUMICATA

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	LIMITE MAX
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Stafilococco aureo	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE	VALORI LIMITE
VALORI DI PH	4,9 ≤ PH ≤ 5,8
AW	≤ 0,92
Nitriti (NO ₂)	150 mg/kg
Nitrati (NO ₃)	150 mg/kg

TABELLA NUTRIZIONALE: (100 g di prodotto)	Valore Energetico	kcal 315 / kJ 1320
	Proteine	21,5 g
	Carboidrati	0,5 g
	di cui zuccheri	0 g
	Grassi	25,2 g
	di cui saturi	9,5 g
	Sale	2,89 g
	Fibre alimentari	0,3 g

Controllo contaminanti chimici: Conforme al Reg. (UE) 1881/2006 e s.m.i
(Pb, Cd, Diossine e PCB)

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

II
9-2457/L
CE

	<p>Scheda tecnica di Prodotto</p> <p style="text-align: center;">PANCETTA TESA</p>	<p>Sigla di prodotto:</p> <p>Revisione 02</p> <p>Data emissione 26/01/2015</p> <p>Pagina 3 di 3</p>
---	---	---

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

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 .

Le etichette riportano: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, modalità di conservazione, ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione, sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, numero di riconoscimento CE, lotto di produzione.

RINTRACCIABILITA' (Rif. Reg CE 178/2002 e normative collegate). Il 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, ripetuto anche sul Documento di trasporto. La ricerca di un lotto fornisce informazioni immediate sulle quantità prodotte e vendute degli articoli interessati e dei Clienti destinatari degli stessi prodotti. Ovviamente tutto il sistema si aggancia alle modalità di produzione fino a risalire alle materie prime ed agli imballaggi.

RIFERIMENTI NORMATIVI (Reg CE 852 e 853/2004 , Reg CE 1441/2007 che mod. il Reg CE 2073/2005). Sono attive su tutte le linee produttive le procedure HACCP, SSOP E GMP. Il Salumificio Geca dichiara, inoltre, di operare in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione , commercializzazione e vendita dei prodotti a base di carne.

POTENZIALI ALLERGENI

Potenziali allergeni che possono entrare nella composizione del prodotto : **NESSUNO**
I prodotti sono senza glutine e senza derivati del latte.

OGM : Assenti

DOCUMENTO DI PROPRIETA' DEL SALUMIFICIO GECA

Il Salumificio Geca può emettere, ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione.