

SCHEDA TECNICA

PANCETTA DI CALABRIA D.O.P. PICCANTE "TENUTA CORONE"

I. Descrizione prodotto

Descrizione prodotto		Prodotto a base di carne suina stagionato, secondo il Disciplinare D.O.P, ottenuto dal sottocostato inferiore del suino, squadrato e refilato con cotenna. Viene salato a mano, aromatizzato con pepe nero e ricoperto con polvere di peperoncino e crema di peperoni.						
Denominazione di vendita		Pancetta di Calabria D.O.P.						
Marchio		Tenuta Corone						
Ingredienti		Carne di suino calabrese, sale, crema di peperoncino calabrese piccante 1% (peperoncini calabresi piccanti 95%, sale), Spezie: pepe nero, Antiossidante: Ascorbato di sodio. Conservanti: Nitrato di potassio, Nitrito di sodio.						
Origine materia prima		Italia						
Confezionamento e dati logistici								
Codice art.	EAN	Confezionamento	Shelf life (mesi)	Peso netto (g)	Pallettizzazione			
					dim. Cartone (mm)	pz. X cartone	cartoni x strato	strati x pallet
825	2855090	SV Trancio	6	350	475x300x170	22	6	10

II. Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche

Parametro	Descrizione
Aspetto prodotto intero	Forma appiattita squadrata e rifilata
Colore	Roseo
Odore	Leggermente speziato
Sapore	Piccante, tipico calabrese

Caratteristiche nutrizionali

Parametro	Valori per 100 g	Unità di misura
Valore energetico	466/1927	Kcal/KJ
Grassi	42,30	g
Di cui acidi grassi saturi	28,47	g
Carboidrati	0,7	g
Di cui zuccheri	0,34	g
Proteine	20,7	g
Sale (NaCl)	4,51	g

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	valori	Limiti critici
pH	4.9... 5.49	5.5
A _w	<0.92	≥0.92
Nitriti (NaNO ₂)	-	>150 mg/kg
Nitrati (NaNO ₃)	-	>150 mg/kg

Criterio microbiologico di sicurezza alimentare

Descrizione	Unità di misura	Valori medi
CBT	Ufc/g	5*10 ⁸
Escherichiacoli	Ufc/g	2*10 ³
Salmonella	Ufc/25g	Assente
Staphylococcus coag.positivo	Ufc/g	<500
Listeria Monocytogenes	Ufc/25g	Assente

III. Trasporto e stoccaggio

Condizioni trasporto	Temperatura di trasporto +4°/+8°C.
Condizioni stoccaggio	Conservare da +4°C a +8° C.

IV. Claims e consigli consumo

Claims in etichetta	Senza Derivati del Latte Senza Glutine
Modalità di consumo	Prodotto da consumarsi tal quale
Consigli per il consumo	Saporitissima, la pancetta esprime la sua bontà in numerosissime ricette della cucina italiana, basti pensare agli spaghetti alla carbonara.



Sede Legale

Loc. S. Elia • Fraz. Ulich • A. S. E. • C. da Filia • San Demetrio Corone
 San Demetrio Corone • 87069 (CS) Italia • 87069 (CS) • Italia
 Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851 • Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

N.R.E.A. 149890 • Codice SDI: SUBM70N • Reg. Imp. CS. C.F./P.IVA: 02200030787

Cap. Soc.: € 110.000,00 I.V. • www.madeofood.com • info@fileramadeo.it • madeoindustria@pec.it



SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ

V. Produzione

Sito produzione

Prodotto per Madeo Industria Alimentare Srl, Loc. Sant'Elia snc I-87069, San Demetrio Corone (CS) IT 954/L CE

VI. Controlli, adempimenti e normative

Allergeni

Reg.(UE)N.1169/2011-Dir.2003/89/CE e succ.modifiche ed integrazioni e normative collegate e relativi D.Lgs attuativi (D.Lgs. 114/06):
Ai sensi delle direttive sopra indicate nella composizione del prodotto non rientra nessun potenziale allergene

Etichettatura

Reg.(UE)N.1169/2011,direttiva 1989/396/CEE,D.Lgs 109/92 e succ.modifiche ed integrazioni, normative collegate e relativi D.Lgs attuativi.
I prodotti vengono etichettati in conformità alle normative vigenti in materia di etichettatura.

O.G.M.

Reg.CEn.1829/2003 e n.1830/2003e succ.modifiche ed integrazioni e normative collegate.
Non vengono utilizzati ingredienti derivati da ocontenenti Organismi geneticamente Modificati.

Rintracciabilità

Reg.CEn.178/2002(art.18 e seg.) e succ.modifiche ed integrazioni e normative collegate
Viene garantito un sistema di rintracciabilità che permette di risalire per ogni lotto di prodotto finito alle materie prime impiegate e di rintracciare le imprese alle quali il prodotto è stato fornito. La procedura informatica di identificazione del prodotto è descritta dettagliatamente nel nostro manuale di autocontrollo.

Autocontrollo

Reg.CEn.178/2002 -Reg.CEn.852/2004-Reg.CEn.853/2004 -Reg.CE2073/2005 -Direttiva2006/52/CE e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate
Viene applicato un sistema di autocontrollo in base alle procedure HACCP,SSOP e GMP.Dichiariamo inoltre di operare in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione,commercializzazione e vendita di prodotti e preparazioni a base di carne.

Trasporto

DPRn. 404 del 29/05/1979, DPRn.327/1980 e D.M.12/10/1981
Viene garantito che gli automezzi destinati al trasporto della merce, sia propri che di terzi, sono muniti di regolare certificato ATP e delle relative autorizzazioni sanitarie in corso di validità.

Imballaggi

Reg.CE1935/2004 e succ. modifiche ed integrazioni e normative collegate
Gli imballi e i materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono conformi alle normative vigenti in materia.

Emesso da:	Verificato da:	Approvato da	Rev.
Resp. Controllo Qualità	Resp. Commerciale e Marketing	Product Manager	A.U. Rev. 2 del 01/12/2021

2/2

Madeo Industria Alimentare può mettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento.
Questo documento è di proprietà della Ditta Madeo Industria Alimentare e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza nostra autorizzazione scritta.



Sede Legale e Stabilimento:
Loc. S. Elia • Fraz. Macchia Albanese
San Demetrio Corone • 87069 (CS) Italia
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

Ufficio Amministrativo e Commerciale
C.da Filla • San Demetrio Corone
87069 (CS) • Italia
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

N.R.E.A. 149890 • Codice SDI: SUBM70N • Reg. Imp. CS. C.F./P.IVA: 02200030787
Cap. Soc.: € 110.000,00 I.V. • www.madeofood.com • info@filieramadeo.it • madeoindustria@pec.it



SISTEMA DI GESTIONE QUALITA'