



IT 136 L
CE

SCHEDA TECNICA PANCETTA STRESA MAGRETTA Codice articolo: 1900-1903

REALIZZAZIONE: la pancetta Stresa Magretta viene prodotta con materia prima selezionata per la ridotta presenza di grasso. Il prodotto viene scotennato e salato a secco con metodo tradizionale consentono l'ottenimento di un prodotto dall' aroma tipico e intenso e dal gusto spiccato.

PEZZATURE ED IMBALLI

Articolo	Peso medio	Forma	Confezionamento primario	Tipologia di conservazione
Pancetta Stresa Magretta Cod. 1900	3 Kg	Arrotolata Intera	In sacchetto termoretraibile sotto vuoto	0-4°C
Pancetta Stresa Magretta Cod. 1903	1,5 Kg	Arrotolata Metà	In sacchetto termoretraibile sotto vuoto	0-4°C

LIMITI MICROBIOLOGICI

E. coli	<50 UFC/g
Staphylococcus A.	<100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g per aw > 0,92 <100 UFC/g fino al termine del TMC per aw ≤ 0,92
Salmonella Spp	Assente in 25 g

TABELLA NUTRIZIONALE (SU 100 g)

Valore energetico	1316/315 KJ/kcal
Grassi	25 g
di cui saturi	9,3 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Fibre	< 0,5 g
Proteine	22 g
Sale	4,2 g

Ingredienti: Pancetta di suino; Sale; Zuccheri: destrosio; Antiossidante: E301; Aromi naturali; Conservante: E252.

Il prodotto è **SENZA OGM** e **SENZA GLUTINE**

Il prodotto non contiene allergeni in conformità al Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche

TMC: 120 gg

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono **conformi alla legislazione vigente**

Il prodotto è conforme ai limiti stabiliti dal Reg. CEE/UE 1881/2006

PRODOTTO IN ITALIA CON CARNE DI ORIGINE UE



Rev.7 del 24/03/2020