



DESCRIZIONE PRODOTTO

Denominazione di vendita	Pancetta di Filiera DOP
Codice prodotto	Y09
Cliente/marchio	Salumi Sei Colli
Materie prime utilizzate	Pancetta suina fresca nazionale
Origine/ metodo di produzione	Carni provenienti da suini dell'Emilia Romagna e Lombardia
Salagione manuale	A secco
Riposo	Almeno 10 giorni, dai 3 ai 5 gradi, U.R. tra 70 e 90%
Raschiamento, legatura e cucitura	Carta pergamena, diaframma parietale di suino
Foratura e sosta	Appese alcune ore, dai 0 a 5 gradi
Asciugamento	Dai 3 ai 7 giorni, dai 15 ai 25 gradi, U.R. tra 40 e 90%
Stagionatura	Da 30 a 120 giorni minimo da salatura, da 10 a 14 gradi, U.R. tra 70 e 90%,
Muffa esterna	Naturale
Ingredienti	Pancetta di suino, sale, antiossidante: sodio L ascorbato E301. Spezie, conservanti: potassio nitrato E252, sodio nitrito E250
Allergeni	Si veda dichiarazione finale
OGM	Si veda dichiarazione finale
Peso medio	4,000-5,000 Kg
Lotto	Coincide con il lotto o data di produzione indicata sul sigillo o sull'etichetta
Etichetta	Per <u>prodotto sfuso</u> viene applicato il sigillo e l'etichetta obbligatoria riportanti - denominazione aziendale - bollo IT 1310 L CE - ingredienti - lotto/data di produzione - bollo DOP - numero progressivo - le diciture obbligatorie previste dal disciplinare di tutela e dal regolamento consortile
Utilizzo / destinazione	Popolazione generica

	PANCETTA DI FILIERA DOP	
STANDARD PRODOTTO FINITO	Pag. 2/3	Rev.13 del 02/01/23

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, MICROBIOLOGICHE, CHIMICO-FISICHE

Caratteristiche organolettiche	La pancetta di filiera DOP ha un gusto delicato e dolce, che lascia al palato una gradevole sensazione di freschezza. La fetta risulta compatta al taglio, di colore rosso/rosa parti magre e bianco parti grasse.								
Parametri microbiologici	Salmonella assente in 25 g. Listeria monocytogenes assente in 25gr. E.Coli: < 10 UFC/g Staf. Coag. Positivi: < 100 UFC/g Clostridi solfito riduttori: < 10 UFC/g Enterobatteriaceae: < 10 UFC/g								
Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto	<table> <tr> <td>Valore energetico</td><td>443 Kcal/ 1829 KJ</td></tr> <tr> <td>Grassi 42,5%</td><td>Di cui acidi grassi saturi 17,5%</td></tr> <tr> <td>Proteine 14,5%</td><td>Sale 4,0%</td></tr> <tr> <td>Carboidrati 0,5%</td><td>Di cui zuccheri 0,5%</td></tr> </table>	Valore energetico	443 Kcal/ 1829 KJ	Grassi 42,5%	Di cui acidi grassi saturi 17,5%	Proteine 14,5%	Sale 4,0%	Carboidrati 0,5%	Di cui zuccheri 0,5%
Valore energetico	443 Kcal/ 1829 KJ								
Grassi 42,5%	Di cui acidi grassi saturi 17,5%								
Proteine 14,5%	Sale 4,0%								
Carboidrati 0,5%	Di cui zuccheri 0,5%								
Parametri chimico-fisici	pH: 5 - 6 Peso minimo 4,000 Kg.								
Caratteristiche fisiche	Assenza di corpi estranei (vetro, plastica, metalli, sassi, legno ecc.)								

IMBALLI E PALLETTIZZAZIONE

Imballo primario	Etichetta
Imballo secondario	Cartone ondulato 15Kg larghezza 26cm, profondità 60cm, altezza 22cm
BAR CODE imballo primario	2 222727
BAR CODE imballo secondario	
N° unità di vendita per imballo secondario	2 pezzi
N° imballi secondari per strato pallet	6 cartoni
N° strati per pallet	5 strati
N° imballi secondari per pallet	30 cartoni
Tipo pallet	EPAL
Etichetta logistica pallet	

CONSERVAZIONE E UTILIZZO

Modalità di conservazione	Ideale da 12 a 15° C, umidità 60/80%.
Durata	12 mesi dalla produzione
Modalità di utilizzo	Da consumarsi tal quale previa rimozione della cotenna non edibile
Metodi di distribuzione	Con mezzi refrigerati



PANCETTA PIACENTINA DOP

STANDARD PRODOTTO FINITO

Pag. 3/3

Rev.13 del 02/01/23

ALLERGENI

Sostanze vettori di allergeni	La sostanza viene utilizzata come ingrediente			La sostanza è presente nell'unità produttiva		La contaminazione crociata è possibile	
	NO	SI	ingrediente (a)	NO	SI	NO	SI
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (b)	X			X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X			X			
Uova e prodotti a base di uova	X			X			
Pesce e prodotti a base di pesce	X			X			
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X			X			
Soia e prodotti a base di soia	X			X			
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X			X			
Frutta con guscio e prodotti derivati (c)	X			X			
Sedano e prodotti a base di sedano	X			X			
Senape e prodotti a base di senape	X			X			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X			X			
Anidride solforosa e solfiti (d)	X			X			
Lupino e prodotti a base di lupino	X			X			
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X			X			

- a) Specifica dell'ingrediente che contiene l'allergene es. soia nella lecitina.
- b) Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
- c) Mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*, noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*).
- d) In concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO₂.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI OGM

IL PRODOTTO NON È DI ORIGINE GENETICAMENTE MODIFICATA in quanto:

- Tutti i suoi componenti (compresi i coadiuvanti tecnologici ancora presenti nel prodotto finito ed i supporti e solventi di vitamine, minerali, aromi e additivi) NON sono di origine e/o di composizione Geneticamente Modificata.
- Non rientra insieme ai suoi componenti nello scopo dei Regolamenti relativi all'etichettatura ed alla rintracciabilità sugli OGM

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto ed i suoi componenti non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti