



PANCETTA NOSTRANA

Descrizione del prodotto:

insaccato a base di carne suina, lavorata e condita con aromi naturali, addizionata di nitriti e nitrati, a lunga stagionatura.

Insaccata su budello naturale o sintetico, stagionata minimo 90/100 giorni e venduta al pubblico intera o a tranci sottovuoto.

Tempo medio di conservazione shelf life 180 giorni da data di produzione

Tempo medio di conservazione shelf life trancio sottovuoto 90 giorni da data di confezionamento

Ingredienti:

materia prima carne di suino (pancetta); sale pepe, aromi naturali

zuccheri: destrosio

Conservanti E250

Antiossidanti: E301

Valori nutrizionali medi su 100gr. Di prodotto

Energia- Kilocalorie	611
Energia- Kilojoules	2519
Carboidrati	0.83
Zuccheri	0.83
Proteine	13.06
Ceneri	2.31
Cloruro di sodio	1.90
Grasso libero	61.7
Umidità	22.1
Acidi grassi saturi	30.80
Acidi grassi monoinsaturi	25.91
Acidi grassi polinsaturi	2.35

Caratteristiche microbiologiche:

coliformi totali	inf.10 ufc/g	
listeria monocytogenes	in 25 gr.	Assente
salmonella	in 25 gr.	Assente
stafilococchi coagulasi positivi	inf.10 ufc/g.	

Peso medio per pezzo:

Pancetta arrotolata grande	kg.3	ca
Pancetta arrotolata media	kg.2	ca

Pancetta arrotolata baby	kg.1	ca
Pancetta trancio s/v	kg.0.500	ca

Annotazioni:

Il prodotto non contiene fonti di glutine, latte, soia e derivati.