

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO		Codice
ALPE DEL GARDA	File: STPC – Pancetta nostrana tranci s.v.	Rev 00 del 24/03/2021	MS565

INGREDIENTI	Pancetta di suino, sale, destrosio, spezie, aromi. Antiossidante: E301 Conservanti: E252, E250.		
ORIGINE DELLA CARNE	Italia		
ALLERGENI	Come ingredienti:	---	
	Presenze in tracce:	---	
MODALITA' D'USO	Togliere dal sacchetto, pelare ed affettare. Budello cellulosico NON EDIBILE: Da consumarsi tale quale o in preparazioni gastronomiche. Dopo il taglio si consiglia la conservazione in frigorifero.		
PEZZATURA	Peso variabile 800 g circa – prodotto soggetto a calo peso naturale – <u>DA VENDERSI A PESO</u>		
SHELF LIFE	120 giorni		
STAGIONATURA	60 giorni circa		

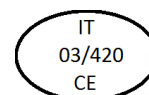
NOME PRODOTTO		PANCETTA NOSTRANA TRANCI S.V.	
DESCRIZIONE PRODOTTO	<p>Prodotto a base di pancetta di suino, salata e aromatizzata.</p> <p>Il processo di lavorazione consiste nella salatura a secco della pancetta ben rifilata con una miscela di sale, spezie e aromi. La salagione ha una durata di 15 giorni durante i quali delicati massaggi si alternano al riposo in celle refrigerate. Dopo essere stata arrotolata e legata, viene imbudellata e trasferita in stanze di asciugamento per 7 giorni, trascorsi i quali viene sistemata in locali di stagionatura dove permane fino a completa maturazione.</p> <p>Il prodotto successivamente viene privato della rete e della corda elastica, tagliato a tranci e confezionato in sacchetti sottovuoto.</p> <p>Consistenza compatta non elastica. Al taglio la fetta si deve presentare compatta ed omogenea, di colore rosso vivo inframmezzato dal bianco delle parti grasse.</p> <p>Profumo gradevole, dolce dal sapore sapido.</p>		
CODICE PRODOTTO	MS565	BOLLO CE STABILIMENTO PRODUZIONE	IT 9 106 L CE
CODICE EAN	2 221185		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	tra +1° C e + 7° C, in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore		
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetti termoretraibili idonei al contatto alimentare		
IMBALLO SECONDARIO	Cartone idoneo al contatto alimentare da 12 pezzi, 8 cartoni per strato, 5 strati per pallet, 40 cartoni per pallet.		

Imballo ai soli fini del trasporto. Si consiglia di conservare il prodotto appeso e in locale idoneo, come da indicazioni riportate nella presente scheda tecnica.



alpe del garda Tremosine Brescia

cooperativa caseificio • agriturismo • azienda agricola produzione latte e carne
via provinciale, 1 • 25010 Tremosine (BS) • p.i. 00633810981 • c.f. 01507620175
www.alpedelgarda.it • info@alpedelgarda.it • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181



	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		Codice
ALPE DEL GARDA	File: STPC – Pancetta nostrana tranci s.v.	Rev 00 del 24/03/2021	MS565

VALORE ENERGETICO	1744 kJ/ 420 kcal
GRASSI	40,0 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	14,0 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	15,0 g
SALE	3,8 g

Parametri chimico - microbiologici

PH	5.22 <pH<6.22
AW	<0.94 (dato medio su prodotto stagionato)
NITRATI	mg/kg entro i limiti di legge
NITRITI	mg/kg entro i limiti di legge
OCRATOSSINA	< 1 µg/kg
SALMONELLA SPP	n=5 c=0 Assente in 25gr
LISTERIA MONOCYTOGENES	n=5 c=0 <100 assente in 25gr
GLUTINE	<20 mg/kg



alpe del garda Tremosine Brescia

cooperativa caseificio • agriturismo • azienda agricola produzione latte e carne
 via provinciale, 1 • 25010 Tremosine (BS) • p.i. 00633810981 • c.f. 01507620175
www.alpedelgarda.it • info@alpedelgarda.it • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181

