

PANCETTA ARROTOLATA TOSCANA

-Cod. SITA010-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Prodotto preparato con l'utilizzo della pancia del maiale che, dopo un'attenta salagione, viene delicatamente aromatizzata con aglio, rosmarino, sale e pepe, quindi arrotolata e legata. Ha un profumo gradevole, leggermente speziato. Questo salume trova l'esaltazione delle sue caratteristiche organolettiche se affettato finemente ed adagiato su bruschette calde o su un letto di polenta (abbrustolita): un vero tripudio di profumi e sapori.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, destrosio, antiossidante E301, conservante E250-E252.

Origine della carne: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Salumi
Origine:	Italia; Regione: Toscana
Produttore:	IT 9-1033L CE
Certificazioni:	senza glutine, latte e polifosfati aggiunti
Budello	sì (non edibile)
Profilo sensoriale:	Dopo un'attenta salagione, viene delicatamente aromatizzata con aglio, rosmarino, sale, scotennata e poi arrotolata singola o doppia ed infine legata a mano. Ha un profumo dolce, gradevole e leggermente speziato.
Stagionatura:	circa 3 mesi
Peso netto:	circa 5 kg (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 2 mesi dalla spedizione
Modalità di conservazione:	in frigo tra +0°C / +4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	394 kcal / 1647 kJ
Grassi	35,2 g
di cui saturi	12,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	19,2 g
Sale	3,2 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDI

pH: < 6,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g

Staphylococcus coagulasi +: < 5 x 10² UFC/g

Escherichia coli β-glucuronidasi +: < 10 UFC/g

Coliformi totali: < 10² UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Il prodotto non è destinato alla prima infanzia (0-2 anni). Il prodotto è esente da allergeni e da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP
23/03/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

