



MO06 EDIZIONE 02 REV. 02
DATA: 29/02/2020

FERRARI CAV. BRUNO S.R.L.

PANCETTA E PANCETTONE STAGIONATI STANDARD PRODOTTO FINITO

cod. art. 303

NOME: PANCETTA/PANCETTONE	Pezzatura: kg 4,5 / 11,0 circa Periodo di stagionatura: minimo 120 giorni Tempo massimo di conservazione: 12 mesi ed oltre
---------------------------	--

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO FINITO

FORMA FISICA	Parte della pancetta di suino viene rifilata e salata
INGREDIENTI	Pancetta di suino nazionale, sale, destrosio, spezie, aglio, aromi naturali, aromi. Conservanti E 252, E 250 antiossidanti E 301
STATO DI CONSERVAZIONE	A temperatura max di 12/15 °C ed umidità tra 75% e 85%
MODALITA' D'USO	Il prodotto deve essere privato della cotenna e affettato
ALLERGENI	Nel prodotto non sono presenti allergeni

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORI DI RIFERIMENTO PRODOTTO STAGIONATO
Umidità	% sul totale	25 +/- 10%
Proteine	% sul totale	9 +/- 10%
Grassi	% sul totale	61 +/- 10%
Aw	1 - 0	tra 0,900 0,930
ph	1 - 14	da 5.0 a 6.0
Ceneri	% sul totale	3 +/- 10%
E 250 - E 252	mg/kg	limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORI DI RIFERIMENTO PRODOTTO STAGIONATO
Enterobatteriaceae	ufc/g	< 10
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	< 100
Clostridi solfito riduttori	ufc/g	< 10
Salmonella spp	ufc/in 25 g	Assente
Listeria monocytogenes	ufc/in 25 g	Assente

VALORI NUTRIZIONALI IN 100g

Proteine	g 13
Carboidrati	< g 1
di cui zuccheri	< g 1
Grassi totali	g 50
di cui acidi grassi saturi	g 17
Sale	g 3
Valore energetico	kcal 501 / kJ 2097

IMBALLAGGIO

Imballaggio primario:	cartone
Peso lordo:	kg 0,87
Pezzi per cartone:	4 pancette 2 pancettoni
Strati per paletta:	5
Cartoni per strato:	4
Cartoni totali per paletta:	20

Mulazzano Ponte, 09/07/2020

FERRARI CAV. BRUNO SRL VIA CASE TROMBI, 27 - 43037 MULAZZANO PONTE - LESIGNANO BAGNI(PR)
COD. FISC. E P.IVA 02568470344 C.C.I.A.A PR REA n.249043 - CAP. SOC. € 60.000,00 I.V.