

	Sede Legale: viale Europa 14 – 43011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Schede Prodotti: SALUMI	ST-00-22-I-01-0040409-01
PANCETTA ARROTOLATA INTERA SV			Revisione 01 del 24/02/2023 Pag. 1 di 3

SCHEDE PRODOTTO // PRODUCT SPECIFICATION				
Marchio // Brand Name	Codice articolo // Item code	Descrizione articolo // Item Description	Codice EAN // EAN Code (GTIN)	Codice Doganale // Custom Code
CORTEBUONA	0040409	PANCETTA ARROTOLATA INTERA SV	2506882000000	02101219

PRODOTTO –PRODUCT	
Stabilimento di produzione // Production site N° CE	Italia Alimentari S.p.A. - Via Europa 14 – 43011 Busseto (PR) - IT 202 L CE
Stabilimento di confezionamento // Packaging factory	Italia Alimentari S.p.A. IT 157 L CE
Denominazione di vendita // Trade name	Pancetta
Denominazione legale // Legal name	Prodotto a base di carne// Meat Product
Processo di trasformazione // Transformation process	Prodotto caratteristico di salumeria ottenuto da carni suine altamente selezionate . Pancetta sgrassata, privata della cotenna e di cartilagini intercostali, adeguatamente toelettata, asciugata e conciata. La pancetta viene poi arrotolata fino ad ottenere una forma cilindrica e insaccata in budello cellulosico e rete. Segue la fase di lunga stagionatura fino al raggiungimento del calo peso predefinito. Successivamente il prodotto viene confezionato sottovuoto in film plastico trasparente con budello e rete. // Characteristic delicatessen product prepared from selected pig's meat. Pancetta degreased, without rind and intercostal cartilages, suitably cleaned, dried, with addition of tanning. Pancetta is then rolled to a cylindrical shape and bagged in cellulose casings and net. The long seasoning phase follows until the predefined weight loss is reached. At the end of the curing period, pancetta is packaged under vacuum.
Data di scadenza o TMC // Use by date or Best before	120 giorni // Use by 120 days
TMC (minimo garantito alla consegna) // TMC Date of minimum durability (minimum life on receipt)	80 giorni // 80 days
Presentazione confezionamento // Presentation – packaging	confezionamento sottovuoto // undervacuum packed
Ingredienti // Ingredients	Ingredienti: Pancetta di suino, sale, destrosio, aromi naturali, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio; conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio. Budello non commestibile. Ingredients: Pork belly, salt, dextrose, natural flavourings, spices, Antioxidant: sodium ascorbate, Preservatives: sodium nitrite, potassium nitrate. Casing not edible.
Modalità di conservazione e/o modalità di utilizzo // Storage conditions and/or conditions of use	Conservare tra 0/+7°C. Dopo l'apertura della confezione conservare a 0/+7°C. // Store between 0 / +7° C. Once opened, keep covered, chilled at 0/+7°C.
Consigli per la preparazione // Serving suggestions	//
Etichetta // Label	
Altre informazioni // Other information	Prodotto da vendersi previo frazionamento. Non forare la confezione // To be sold by weight. Do not pierce the packaging

Rev.	Natura Modifiche		
01			
Preparazione		Approvazione	Distribuzione
BETTINELLI CHIARA		BORINI CRISTINA	BETTINELLI CHIARA

	Sede Legale: viale Europa 14 – 43011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Schede Prodotti: SALUMI	ST-00-22-I-01-0040409-01
PANCETTA ARROTOLATA INTERA SV			Revisione 01 del 24/02/2023 Pag. 2 di 3

IMBALLAGGIO – PALLET – UNITA' DI TRASPORTO // PACKAGING – PALLETISING – TRANSPORT UNIT				
Tipo Type	Dimensioni e Tara Dimensions and Tare (cmxcm and g)	Peso netto Net wt.	Contenuto: num. e descriz. Contents: numb. And descr.	Contenuto// Contents Disposizione // Disposition
Confezione	//	≈ 3,5 kg	1 pz da ≈ 3,5 kg	//
Cartone//Carton	56,0 x 26,0 x 16 cm	≈ 7 kg	2 pz ≈ 7 kg	//
PALLET//palette	120 x 80 x 120 cm	≈ 350 kg	n. 50 cartoni/cartons	5 cartoni per 10 strati 6 cartons //8 layers

CARATTERISTICHE FISICO-ORGANOLETTICHE // PHYSICAL AND ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS				
PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	Standard	Criteri accettabilità Acceptance rules	Riferimento Referral
Forma // Shape	//	Rotonda		
Dimensioni pezzo // Piece dimensions	cm	Ø 10 ± 1cm		
Numero di fette // Number of slices	n	//		
Peso pezzo // Piece weight	g	≈ 3 kg		
Aspetto // Aspect	//	Colore rosso intenso con buona distribuzione del grasso // Intense red color with good fat distribution		
Odore // Smell	//	tipico del prodotto, leggermente speziato // typical of the product slightly spicy		
Sapore // Taste	//	morbido al palato, assenza di rancidità //soft on the palate, absence of rancidity		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE // NUTRITION DECLARATION			
Valori Nutrizionali Medi Per 100 g Average Nutrition Values For 100 g			Criteri accettabilità Acceptance rules
Energia // Energy	kJ/kcal	1687/408	Linee Guida CE 2012 "tolleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta" // In compliance with the "European Commission guidelines regarding the setting of tolerances for the nutritional values indicated on the label" - December 2012
Grassi // Fat	g	38g ± 20%	
di cui acidi grassi saturi // of which saturates	g	17g ± 20%	
Carboidrati // Carbohydrate	g	0,5g ± 2g	
di cui zuccheri // of which sugars	g	0,5g ± 2g	
Proteine // Protein	g	16 g ± 20%	
Sale // Salt	g	3,8± 20%	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE // MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS				
PARAMETRO // PARAMETER// PARAMETRES	PRODOTTI STAGIONATI // SEASONED PRODUCTS		PRODOTTI COTTI // COOKED PRODUCTS	
	SODDISFACENTE SATISFYING	ACCETTABILE ACCETTABLE	SODDISFACENTE SATISFYING	ACCETTABILE ACCETTABLE
Carica mesofila totale // Total mesophyle count	n.a.	n.a.	Inizio vita ≤5.0 x 10 ³ ufc/g Fine vita ≤5.0 x 10 ⁷ ufc/g	
Enterobatteriaceae	<10 ufc/g	10≤X<10 ² ufc/g	<10 ufc/g	10≤X<10 ² ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g	10≤X<10 ² ufc/g	<10 ufc/g	10≤X<10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus Coag. +	<10 ² ufc/g	10 ² ≤X<10 ⁴ ufc/g	<10 ufc/g	<10 ³ ufc/g
Salmonella spp	Absent in 25 g		Absent in 25 g	
Listeria monocytogenes	Absent in 25 g or ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg. 2073/05 e s.m.i.		Absent in 25 g or ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg. 2073/05 e s.m.i.	
Anaerobi solfito riduttori	<10 ² ufc/g	10 ² ≤X≤10 ³ ufc/g	<10 ² ufc/g	10≤X≤10 ³ ufc/g

	Sede Legale: viale Europa 14 – 43011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Schede Prodotti: SALUMI	ST-00-22-I-01-0040409-01
PANCETTA ARROTOLATA INTERA SV			Revisione 01 del 24/02/2023 Pag. 3 di 3

ALLERGENS (Annex. II, Reg. UE 1169/2011)	Present in the product	Present in Cross Contamination
Cereali contenenti glutine* //Cereals containing gluten *	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei // Crustaceans and products thereof	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova // Eggs and products thereof	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce // Fish and products thereof	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi // Peanuts and products thereof	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia // Soybeans and products thereof	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) // Milk and products thereof (including lactose)	NO	NO
Frutta a guscio e i loro prodotti** // Nuts**	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano // Celery and products thereof	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape // Mustard and products thereof	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo // Sesame seeds and products thereof	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti*** // Sulphur dioxide and sulphites ***	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini //Lupin and products thereof	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi // Molluscs and products thereof	NO	NO
* - grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati // * - wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof		
** - mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia)		
** - almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof		
*** - in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale *** - at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂		

ALLERGENI (in etichetta) ALLERGENS (on the label)	//
---	----

CLAIM (on the label)	SENZA LATTE E DERIVATI // FREE FROM MILK AND MILK DERIVATES
-----------------------------	--

OGM // GMO	Il prodotto non contiene, non è costituito e non deriva da ingredienti che richiedano etichettatura supplementare (in accordo con i Reg. CE n. 1829/2003 e CE n.1830/2003). This product does not contain ingredients that require additional labelling as the new legislation establishes, in accordance with regulations CE n. 1829/2003 e CE n.1830/2003.
-------------------	---

NOTE :	In caso di non esatta corrispondenza tra le informazioni riportate nelle differenti lingue, l'italiano è la lingua di riferimento e valida per quanto dichiarato. // In the case of non-correspondence between the information reported in the different languages, the Italian language is the reference language and valid with the statement reported.
---------------	---