

<b>Nome e codice di vendita del prodotto</b>	5903 PANCETTA ARROTOLATA C.C. 5904 PANCETTA ARROTOLATA S.C. 5904/A PANCETTA ARROTOLATA S.C. CON AGLIO 5905 PANCETTA BOSCAIOLA 5906 PANCETTA ARROTOLATA TRANCIO 5907 PANCETTA NERA CON PEPE 5908 PANCETTA TESA 5909 PANCETTA TESA A ½ S.V. 5913 PANCETTA CONTADINA 5915 PANCETTA ARROTOLATA S.C. RETE 5916 PANCETTA ARROTOLATA S.C. RETE ½ SV 5917 PANCETTA ARROTOLATA C.C. ½ SV 5918 PANCETTA ARROTOLATA S.C. ½ SV 5919 PANCETTA BOSCAIOLA TRONCHETTO 5920 PANCETTA CONTADINA ½ SV 5925 PANCETTA BOSCAIOLA ½ SV 5414 LONZARDO 5415 LONZARDO ½ SV
<b>Composizione</b>	<p>Ingredienti per PANCETTA CON AGLIO: Pancetta di suino, sale, destrosio, aglio (0,27%), spezie. Antiossidante: E301, Conservanti: E250 – E252.</p> <p>Ingredienti per TUTTE LE PANCETTE CON COTENNA: Pancetta di suino, sale, spezie, destrosio. Antiossidante: E301, Conservanti: E250 – E252.</p> <p>Ingredienti per TUTTE LE PANCETTE SENZA COTENNA: Pancetta di suino, sale, destrosio, spezie. Antiossidante: E301, Conservanti: E250 – E252.</p> <p>Ingredienti per PANCETTA NERA CON PEPE: Pancetta di suino, sale, spezie (pepe nero 0,48%), destrosio. Antiossidante: E301, Conservanti: E250 – E252.</p> <p>Ingredienti per LONZARDO: Carne di suino, sale, spezie, destrosio. Antiossidante: E301, Conservanti: E250 – E252.</p> <p>Origine: Italia. Senza glutine.</p> <p>Senza allergeni in base alla direttiva CE 1169/2011 e successive modifiche e Direttiva 2007/68/CE e successive modifiche. Non contiene OGM in base alla Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003.</p>
<b>Caratteristiche di processo</b>	<p>Rifilatura e sgrassatura pancettoni e pancette rifilate.</p> <p>Si effettua la salatura unendo sale e spezie miscelati secondo la tradizionale ricetta del salumificio San Bono.</p> <p>Si passa alle fasi di cucitura e legatura, quindi le pancette sono portate in cella di asciugamento per alcuni giorni. Per le pancette tese occorrono minimo 7 giorni di asciugamento.</p> <p>Segue il trasferimento nei locali di stagionatura con temperature ed umidità costantemente controllate, per un periodo minimo di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 30 giorni dalla data di salatura per le pancette scotennate</li><li>▪ 40 giorni dalla data di salatura per le pancette con cotenna e lonzardo</li><li>▪ 4 mesi per le pancette contadine</li></ul>

<b>SAN BONO S.R.L.</b> Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b> <b>PANCETTA ARROTOLATA</b>	<b>SPF 3</b> <b>Pag. 2/3</b> Rev. 5 del 04/08/2020
--	---	--

<b>Utilizzo/destinazione</b>	Popolazione generica, vendita in Italia e all'estero.	
<b>Modalità di consumo</b>	Servire tal quale affettato, previa rimozione della cotenna. Budello non edibile.	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Consistenza: compatta Profumo: delicato Sapore: dolce non acido Colore: il magro rosso, il grasso rosa	
<b>Pezzzatura</b>	5903 PANCETTA ARROTOLATA C.C. 5917 PANCETTA ARROTOLATA C.C. ½ SV 5904 PANCETTA ARROTOLATA S.C. 5918 PANCETTA ARROTOLATA S.C. ½ SV 5904/A PANCETTA ARROTOLATA S.C. CON AGLIO 5905 PANCETTA BOSCAIOLA 5925 PANCETTA BOSCAIOLA ½ SV 5906 PANCETTA ARROTOLATA TRANCIO 5907 PANCETTA NERA CON PEPE 5908 PANCETTA TESA 5909 PANCETTA TESA ½ S.V. 5915 PANCETTA ARROTOLATA S.C. RETE 5916 PANCETTA ARROTOLATA S.C. RETE ½ SV 5919 PANCETTA BOSCAIOLA TRONCHETTO 5913 PANCETTA CONTADINA 5920 PANCETTA CONTADINA ½ SV 5414 LONZARDO 5415 LONZARDO ½ SV	da 3,5 a 7 kg da 1,5 a 2,5 kg. da 3,5 a 4,5 kg. da 1,5 a 2,5 kg. da 3,5 a 4,5 kg da 4 a 6 kg. Da 2 a 3 kg. da 1,5 a 2,5 kg. da 3,5 a 4,5 kg. da 3,5 a 4,5 kg. da 1,5 a 2,5 kg. da 3,5 a 4,5 kg da 1,5 a 2,5 kg. da 1,5 a 2,5 kg. da 8 a 13 kg. da 4 a 6,5 kg. Da 3 a 3,8 kg. Da 1,5 a 1,9 kg.
<b>Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto</b> <small>(sono da considerarsi validi i valori con tolleranza ± 10%)</small>	<b>VALORE ENERGETICO</b> <b>GRASSI</b> di cui <b>ACIDI GRASSI SATURI</b> <b>CARBOIDRATI</b> di cui <b>ZUCCHERI</b> <b>PROTEINE</b> <b>SALE</b>	2.097 kj (501 Kcal) 50 17 <1 <1 13 3
<b>Caratteristiche microbiologiche</b> <small>(Reg. CE 2073/2005-1441/2007)</small>	Salmonella spp. assente in 25 gr. Listeria monocytogenes assente in 25 gr. se Aw > 0,92 Listeria monocytogenes presente max 100 u.f.c. / gr. se Aw ≤ 0,92 Enterobatteriaceae max 10 u.f.c./gr., spore di clostridi max 10 u.f.c./gr. Stafilococchi coagulasi positivi max 100 u.f.c./gr.	
<b>Caratteristiche chimiche</b> <small>(sono da considerarsi validi i valori con tolleranza ± 10%)</small>	Umidità Proteine Grassi Ceneri pH AW compreso tra 0,900 / 0,930 in funzione della stagionatura	<b>VALORI MEDI</b> 25 9 61 3 da 5.0 a 6.0
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Assenza di corpi estranei (vetro, plastica, metalli, sassi, legno ecc.)	

NOTA: la presente scheda sostituisce le precedenti edizioni e/o revisioni.

<p>SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)</p>	<p>STANDARD PRODOTTO FINITO <b>PANCETTA ARROTOLATA</b></p>	<p>SPF 3 Pag. 3/3 Rev. 5 del 04/08/2020</p>
--	--	---

<p><b>Modalità di conservazione dopo la vendita</b></p>	<p>Per <b>prodotto intero</b>: conservare al fresco ad una temperatura massima di 12/15° C, in locali con umidità 75% - 85% UR. Una volta aperto il prodotto, conservare in frigorifero e consumare entro 15 giorni. Se <b>prodotto sottovuoto o in atmosfera protettiva</b> conservare ad una temperatura massima di +6° C.</p>
<p><b>Shelf life</b></p>	<p><u>Prodotto intero</u>:  <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 mesi per le ARROTOLATE S.C. IN RETE</li> <li>- 12 mesi per BOSCAIOLA</li> <li>- 18 mesi per LONZARDO</li> <li>- 24 mesi per TUTTE LE ALTRE PANCETTE</li> </ul> dalla data di produzione se vengono garantite e rispettate le modalità di conservazione come sopra descritto  <u>Prodotto sottovuoto</u>: massimo 90 giorni se conservate ad una temperatura max di +6° C</p>
<p><b>Imballaggio</b></p>	<p><u>Prodotto intero</u>: vescica naturale o pelli di sugna di suino, fazzoletti collati, pergamena vegetale  <u>Prodotto sottovuoto</u>: utilizzo sacchetti termoretraibile multistrato  Apposizione fascetta e/o etichetta (le pancette contadine sono senza fascetta)  Infine il prodotto viene imballato in cartoni contenenti:  <ul style="list-style-type: none"> <li>- N. 1 pezzo per contadina intera n. 2 pezzi per ½ sv</li> <li>- N. 4/12 pezzi arrotolata trancio</li> <li>- N. 6 pezzi per tesa sv</li> <li>- N. 3/8 pezzi per pancette sc rete intere n. 6 pezzi per pancette sc rete ½ sv</li> <li>- N. 3 pezzi per lonzardo intero e n. 6 pezzi per ½ sv</li> <li>- N. 2/8 pezzi per tutte le altre pancette intere n. 4/6 pezzi per ½ sv</li> </ul> <b>Tutti i prodotti utilizzati sono idonei per il contatto con alimenti.</b></p>
<p><b>Etichettatura</b></p>	<p>Per <u>prodotto sfuso</u> viene applicato il sigillo riportante  <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione aziendale</li> <li>- bollo CE</li> <li>- ingredienti</li> <li>- lotto/data di produzione</li> </ul> Per <u>prodotto confezionato sottovuoto</u> in etichetta vengono riportati i seguenti dati:  <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione aziendale</li> <li>- bollo CE</li> <li>- denominazione prodotto</li> <li>- ingredienti</li> <li>- temperature di conservazione max di +6° C</li> <li>- lotto</li> <li>- data entro cui consumarsi preferibilmente</li> <li>- peso (Se venduto a peso)</li> <li>- codice EAN 2584214 (per scotennate intere) 2501077 (per scotennate ½ sv) 2397529 (per con cotenna intere)</li> </ul> </p>
<p><b>Metodi di distribuzione</b></p>	<p>Trasporto con automezzi refrigerati  Per prodotti interi temperatura max +14° C</p>

NOTA: la presente scheda sostituisce le precedenti edizioni e/o revisioni.