

SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)	STANDARD PRODOTTO FINITO PANCETTA PIACENTINA DOP	SPF 2 Pag. 1/2 Rev. 3 del 04/08/2020
--	---	--

Nome e codice di vendita del prodotto	5902 PANCETTA PIACENTINA DOP 5900 PANCETTA PIACENTINA DOP TAG. ½ SV.																			
Composizione	Pancetta di suino, sale, destrosio, spezie. Antiossidanti: E301, Conservanti: E250-E252. Origine: Italia. Senza glutine. 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.																			
Caratteristiche di processo	Rifilatura e sgrassatura pancettoni e pancette rifilate. Si effettua la salatura unendo sale e spezie miscelati secondo la tradizionale ricetta del salumificio San Bono. Si passa alle fasi di cucitura e legatura, quindi le pancette sono portate in cella di asciugamento per alcuni giorni. Segue il trasferimento nei locali di stagionatura con temperature ed umidità costantemente controllate, per un periodo minimo di 4 mesi dalla data di salatura.																			
Utilizzo / destinazione	Popolazione generica, vendita in Italia e all'estero.																			
Modalità di consumo	Servire tal quale affettato, previa rimozione della cotenna. Budello non edibile.																			
Caratteristiche organolettiche	Pezzatura: da 4 a 8 kg. Aspetto esterno: forma cilindrica Colore: rosso vivo inframmezzato del bianco delle parti grasse Aroma e sapore: carne di profumo gradevole, dolce dal sapore sapido.																			
Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto <small>(sono da considerarsi validi i valori con tolleranza ± 10%)</small>	VALORE ENERGETICO GRASSI di cui ACIDI GRASSI SATURI CARBOIDRATI di cui ZUCCHERI PROTEINE SALE	2.097 kj (501 Kcal) 50 17 <1 <1 13 3																		
Caratteristiche microbiologiche <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 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.																			
Caratteristiche chimiche <small>(da disciplinare di produzione)</small>	Umidità Proteine Grassi Ceneri pH AW compreso tra 0,900 / 0,930 in funzione della stagionatura	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Umidità</td> <td>25</td> <td>41</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>9</td> <td>16.5</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>(%) 38</td> <td>63</td> </tr> <tr> <td>Ceneri</td> <td>2</td> <td>5.5</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table>		MIN	MAX	Umidità	25	41	Proteine	9	16.5	Grassi	(%) 38	63	Ceneri	2	5.5	pH	5	6
	MIN	MAX																		
Umidità	25	41																		
Proteine	9	16.5																		
Grassi	(%) 38	63																		
Ceneri	2	5.5																		
pH	5	6																		

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 PANCETTA PIACENTINA DOP</p>	<p>SPF 2 Pag. 2/2 Rev. 3 del 04/08/2020</p>
--	---	---

<p>Caratteristiche fisiche</p>	<p>Assenza di corpi estranei (vetro, plastica, metalli, sassi, legno ecc.)</p>
<p>Modalità di conservazione dopo la vendita</p>	<p>Per prodotto intero: 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 prodotto confezionato sottovuoto conservare ad una temperatura massima di +6° C.</p>
<p>Shelf life</p>	<p><u>Prodotto intero</u>: massimo 24 mesi 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>Imballaggio</p>	<p><u>Prodotto intero</u>: vesciche naturali di suino, fazzoletti collati/ pergamena vegetale <u>Prodotto sottovuoto</u>: utilizzo sacchetti termoretraibili multistrato Apposizione fascetta e/o etichetta. Infine il prodotto viene imballato in cartoni contenenti n. 2/6 pezzi per interi, n. 4 pezzi per prodotto ½ sv. Tutti i prodotti utilizzati sono idonei per il contatto con alimenti.</p>
<p>Etichettatura</p>	<p>Per <u>prodotto sfuso</u> viene applicato il sigillo riportante</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione aziendale - bollo CE - ingredienti - lotto/data di produzione <p>Per <u>prodotto confezionato sottovuoto</u> in etichetta vengono riportati i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione aziendale - bollo CE - denominazione prodotto - ingredienti - temperature di conservazione max +6° C - lotto - data entro cui consumarsi preferibilmente - peso (Se venduto a peso) - codice EAN (a richiesta)
<p>Metodi di distribuzione</p>	<p>Trasporto con automezzi refrigerati Per prodotti interi temperatura max +14° C Per prodotti sottovuoto temperatura max +6° C</p>

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