

**SCHEDA TECNICA****Identificazione prodotto****Denominazione commerciale: PANCETTA SCOTENNATA 1/2 SV****Breve descrizione del ciclo produttivo**

le pancette di suino vengono salate per un periodo di 20gg durante il quale si manipolano due volte massaggiandole.dopo questo periodo le pancette vengono lavate e scelte per la trasformazione del prodotto in arrotolate con cotenna,senza cotenna oppure lasciate intere stese.durante questa fase di selezionamento le pancette ricevono una terza drogatura a base di aglio,spezie e pepe. una volta lavorate le pancette trascorrono 24ore in stufa per poi passare nella stagionatura per 20giorni.

**Destinazione d'uso**

Alimento destinato a normale popolazione di varie età. Affettato, previa rimozione del budello

**Composizione prodotto**

Ingredienti:pancetta suina,sale,spezie,aromi naturali,destrosio,antiossidante E301,conservante E250,E252.

**Modalità di conservazione e confezionamento**

Il prodotto si conserva ad una temperatura compresa tra +2°C e +4°C. Il confezionamento del prodotto avviene sottovuoto in apposite buste idonee al contatto con gli alimenti.

**Termine minimo di conservazione**

3 mesi dalla data del confezionamento/etichettatura

**Caratteristiche fisiche ed organolettiche**

<b>Caratteristiche fisiche:</b>	<u>forma</u>	<u>cilindrica</u>
	<u>Consistenza</u>	<u>dura poco cedevole al taglio</u>
	<u>colore</u>	<u>strati di rosso scuro e bianco</u>
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	<u>odore</u>	<u>caratteristico</u>
	<u>sapore</u>	<u>gradevole</u>

**Caratteristiche microbiologiche**

Il prodotto viene sottoposto periodicamente ad un controllo microbiologico come stabilito dal piano di campionamento aziendale. Di seguito sono riportati i parametri microbiologici e chimici ricercati:

Parametri	Valori di riferimento	Metodi di prova
Carica batterica totale a 30°C	<100.000ufc/g	UNI EN ISO 4833:2004
Coliformi totali	<500 ufc/g	ISO 4832:2006
Escherichia coli	<100ufc/g	ISO 16649-2:2001
Stafilococchi coag.+	<100 ufc/g	UNI EN ISO 6888-1:2004
Salmonella spp.	Assente in 25g	UNI EN ISO 6579:2008
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	AFNOR UNI 03/04-04/05
Anaerobi solfito riduttori	<10 ufc/g	ISO 15213:2003

MODULO DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE			
Direttiva 2007/68/CE del 27/11/2007 all. III bis			
ALLERGENE	ASSENZA	PRESENZA	sost./ingr. Specifico
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X		
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce	X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X		
Soia e prodotti a base di soia	X		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X		
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agagù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	X		
Sedano e prodotti a base di sedano	X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X		
Anidrite solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l (come SO <sub>2</sub> )	X		
Lupino e prodotti a base di lupino	X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X		

ogm: assenti. Controllo contaminanti chimici: conforme al Reg CE 1881/2006 s.m.i