



SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

REV:01 DEL 19/04/2017

DENOMINAZIONE COMMERCIALE COMMERCIAL NAME	PANCETTA AFFUMICATA CRUDA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA SELL DESCRIPTION	PANCETTA AFFUMICATA CRUDA RAW BACON SMOKED		
CODICE EAN / EAN CODE	25596		
STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO PRODUCTION AND PACKAGING SITE	SALUMIFICIO SUBALPINO SPA BOLLO CE:IT 1276 L CE VIA CORTEMILIA 92/A 12055 DIANO D'ALBA (CN) ITALY TEL. 0173/612124 FAX. 0173/612127 WEB: www.subalpino.com		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E CONFEZIONAMENTO PRODUCT DESCRIPTION AND PACKAGING	PESO/WEIGHT:		1,8 KG
	PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON:		n. 10
	CARTONI PER PALLET / CARTONS PER PALLET:		n. 42
INGREDIENTI: INGREDIENTS:	Carne di suino, sale, aromi naturali. Zuccheri: destrosio, saccarosio. Spezie, prodotto affumicato. Antiossidante: E301. Conservante: E250. Pork bacon, Salt. Natural Flavours, Sugars: Dextrose, Sucrose. Spices, Smoked flavours. Antioxidants: E301. Preservative: E250.		
TEMPO DI CONSERVAZIONE / SHELF LIFE	INVOLUCRO PROTETTIVO / WRAPPING		
SFUSO	/	SOTTOVUOTO / VACUUM	150 GG/DAYS
NOT VACUUM	/	ATP / ATM	/
CONSERVAZIONE	Temp. 10°/15°C –se S/Vuoto/ATP: Temp. 0°/+7°C-Temp. di trasp. :0°/+ 7°C		
STORAGE	Temp. 10°/+15°C – If vacuum/ATP: 0°/+7°C – Trans. Temp.: 0°/+7°C		

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100gr DI PRODOTTO: NUTRITIONAL VALUE FOR 100gr OF PRODUCT:	ENERGIA / ENERGY	2121 KJ
		507 Kcal
	GRASSI / FAT	47,3 g
	DI CUI GRASSI SATURI / OF WHICH SATURATES	16,5 g
	CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	1,9 g
	DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGAR	0,5 g
	PROTEINE / PROTEIN	18,5 g
SALE / SALT	4,5 g	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORE / VALUE	VALORE LIMITE / MAX LIMIT
COLIFORMI TOTALI / TOTAL COLIFORM	CFU/g	10 ³
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	CFU/g	10 ²
ESCHERICHIA COLI	CFU/g	10 ²
SALMONELLA	UFC/25g	absent
LISTERIA MONOCYTOGENES	UFC/g	absent

*I VALORI ESPRESSI SONO ASSOLUTAMENTE DA RITENERSI RELATIVI-THESE VALUES ARE TO BE CONSIDERED AS GIVEN AS A GUIDE ONLY.

*Il contenuto di questa scheda può essere soggetto a modifiche ed aggiornamenti-Contents of this specification may change for up-to-dating.

Controlli: L'azienda, oltre ad avere un ciclo produttivo monitorato secondo la normativa ISO 9001:2008, ha stabilito controlli in tutte le fasi produttive critiche in ottemperanza al sistema H.A.C.C.P. applicato.

Controls: As well as monitorings its production cycle according to the ISO 9001:2008 standard, the company has established H.A.C.C.P. sistem-compliant controls throughout all the critical stages of production.

QUALITY SYSTEM MANAGER
PIERCARLO ALESSANDRIA