



Pancetta Scotennata (Legata)

Aspetto esterno: cilindrico, compatto

Colore: Magro di colore rosso rubino, Grasso di colore bianco

Dimensioni: Lunghezza (intero 20-70 cm) ½ sotto vuoto 10-35 cm Peso: kg 1,8-6 circa intero, 0,9-3 kg circa ½ sotto vuoto.

Caratteristiche Chimico Fisiche (valori medi 100 gr)

Umidità: 28,98%

Ceneri: 5,44%

Valori Nutrizionali Medi per 100 gr di Prodotto

Energia: 2180 kJ – 529 kcal

Sostanze Grasse Totali: 53 g di cui

Grassi Saturi: 21 g

Carboidrati: < 0,10 g di cui zuccheri : < 0,10 g

Proteine: 12,7 g Sale: 5 g

Caratteristiche microbiologiche: conforme alla normativa 2073/2005 Salmonella: Assente, Listeria monocytogenes: Assente con Aw > 0,92 ,con U.f.c fino a 100 con Aw < o = a 0,92. Nitriti aggiunti < 150 mg/kg, Nitrati aggiunti < 150 mg/kg.

Il prodotto non contiene sostanze allergeniche (elencate in All. II Reg CE 1169/2011).

Non contiene glutine .

Il prodotto è destinato al mercato nazionale ed estero può essere inviato sia al consumatore finale, sia ad altri salumifici. Il prodotto può essere confezionato sotto vuoto con buste o film atti all'uso alimentare.

Ingredienti:

Pancetta suina, sale, destrosio, spezie.

Conservanti: E252, E250.

Antiossidanti: E300, E301.

Il Prodotto può essere conservato ad una temperatura che va da +2 C° a +16 C° se intero non confezionato sotto vuoto. Mentre se confezionato sotto vuoto può essere conservato ad una temperature che va da +2 C° a +8 C°

La Shelf Life consigliata per questo prodotto è di 10 mesi a partire dalla data di produzione.

Le carni utilizzate sono di Origine Italia oppure UE a seconda dei lotti di produzione.

PRAZZOLI SRL

Via del Cerro, 12/a - Frazione Creta - 29015 Castel San Giovanni (PC) Tel. 0523 885183/885107

PEC prazzolifratelli@legalmail.it e-mail info@prazzoli.com - giordano.prazzoli@libero.it

Cod. Fisc. e P. IVA 00247930332