



SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO  
**PASQUINUCCI** srl

## PANCETTA TESA

**INGREDIENTI:** carne di suino, sale, spezie.

Antiossidante: E 300 Conservanti: E252, E250

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Tipico taglio anatomico (sottogroppo) salato in conche. La ricetta propria ed una lunga ed adeguata stagionatura ne conferiscono l'inimitabile gusto e la caratteristica di...sciogliersi in bocca!

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

Limiti	Riferimenti:	Parametro
- <i>E.coli</i> $\beta$ -glucur. Posit	500-5000 UFC/g	interno
- <i>Stafilococchi</i> c.p	<1000 UFC/g	interno
- <i>Salmonella</i> spp	Assente/25 gr	Reg.CE 2073/05
- <i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25 gr	Reg.CE 2073/05

**CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:**

-Pancetta tesa a tranci s/v : conservare tra 0°C e 4°C

- Pancetta tesa sfusa: conservare in luogo fresco e asciutto

**CONSERVAZIONE PRODOTTO DOPO L'APERTURA DELLA CONFEZIONE:**

Conservare tra 0 e 4 °C

**SHELF-LIFE:**

- Pancetta tesa intera: Da consumarsi preferibilmente entro :12 mesi (data produzione)
- Pancetta tesa s/v: 3 mesi dal confezionamento (in condizioni ottimali di conservazione).

**STAGIONATURA:**

Pancetta tesa : da 1 a 4 mesi

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	
Energia	Kj 2235
	Kcal 542
Grassi totali	g 53,8
di cui acidi grassi saturi	g 21,8
Carboidrati	g 0,2
di cui zuccheri	g 0
Proteine	g 14,2
Sale	g 4,1



SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO  
**PASQUINUCCI** srl

**DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE**

In riferimento all'allegato II, del Reg CE 1169/11 del 25/11/11

ALLERGENE	PRESENZA	ORIGINE	ASSENZA
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			X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati			X
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come S02			X
Lupini e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

Revisione del 13/12/16

**Responsabile alla Qualità**

**Pasquinucci Giacomo**