

**DENOMINAZIONE
COMMERCIALE**

PANCETTA CUBETTATA AFFUMICATA

(2 confezioni da 50g)



DENOMINAZIONE DI VENDITA

PANCETTA SALATA STAGIONATA AFFUMICATA

CARATTERISTICHE PRODOTTO

SENZA GLUTINE
SENZA PROTEINE DEL LATTE
SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

**ORIGINE DELLA MATERIA
PRIMA**

Pancetta di suino di provenienza CE.

INGREDIENTI

Carne di suino, Sale, Destrosio, Aromi, Spezie. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA CUBETTATA AFFUMICATA	STPAN098	RAQ	Rev.5 12.03.2020	1 di 8

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI
Reg CE n.1169/2011
(Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	1027kJ/247 kcal
Grassi totali	18.4 g
Di cui Ac. Grassi saturi	7.4 g
Carboidrati	0.6 g
Di cui Zuccheri	0.2 g
Proteine	19.6 g
Fibre	0.5 g
Sale	3.4 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)

<i>Escherichia Coli</i> (ufc/g)	<10
<i>Staphylococcus coaug.pos</i> (ufc/g)	<500
<i>Salmonella spp</i> in 25g	ASSENTE
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/g)	<100
<i>Aw</i>	5.5-5.8
<i>pH</i>	<0.95

TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE

CONDIZIONI D'IMPIEGO	Da consumarsi previa cottura.
DATA DI SCADENZA	Giorno/ Mese/ Anno
SHELF-LIFE	90 giorni a T compresa fra 0 e 4°C.
SHELF-LIFE ALLA CONSEGNA	75 giorni a T compresa fra 0 e 4°C.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA CUBETTATA AFFUMICATA	STPAN098	RAQ	Rev.5 12.03.2020	2 di 8

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE
AZPAN044	8032909840557	PANCETTA STAGIONATA AFFUMICATA CUBETTATA (50g*2)	110*135*30 mm

CONFEZIONAMENTO
IMBALLO PRIMARIO

Tipo di imballo	Vaschetta in film alimentare neutro confezionato in atmosfera protetta
Peso unitario/ pezzo	/
Peso medio	0.100 kg

IMBALLO SECONDARIO

Tipo di imballo	Cartone
Pezzi per imballo secondario	N° 14
Peso complessivo	kg 1.4 circa
Dimensioni imballo	225x150x160

IMBALLO TERZIARIO

Tipo di pallet	EPAL
Numero strati	9
Cartoni per strato	15
Cartoni totali	135

ALTRE NOTE TECNICHE

Il Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare del Salumificio F.Ili Coati è certificato ed è conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2008, ISO 22000:2005 e degli standard tecnici internazionali IFS e GSFS (BRC). L'Azienda opera in ottemperanza alla normativa Nazionale ed Europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP. Le materie prime, i prodotti finiti e le condizioni igieniche degli ambienti di lavoro sono costantemente monitorati mediante analisi chimiche e microbiologiche effettuate da laboratori esterni qualificati accreditati ACCREDIA.



Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA CUBETTATA AFFUMICATA	STPAN098	RAQ	Rev.5 12.03.2020	3 di 8

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

(Allegato II Reg. (UE) n.1169/2011)

<u>INGREDIENTE</u>	<i>PRESENTE</i>	<i>ASSENTE</i>	<i>CROSS CONTAMINATIO N</i>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		x	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei .		x	NO
Uova e prodotti a base di uova.		x	NO
Pesce e prodotti a base di pesce.		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		x	NO
Soia e prodotti a base di soia.		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).		x	NO
Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano.		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		x	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / Kg o 10 mg /l espressi come SO ₂ .		x	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA CUBETTATA AFFUMICATA	STPAN098	RAQ	Rev.5 12.03.2020	4 di 8

PANCETTA AFFUMICATA CUBETTATA (50g*2)

TRADE NAME



TRADE DESCRIPTION

SMOKED RAW BACON CUBES

PRODUCT CHARACTERISTICS

GLUTEN FREE
DAIRY FREE
NO ADDED PHOSPHATES

ORIGIN OF RAW MATERIAL

Leg of pork from Italy

INGREDIENTS

Bacon, Salt, Dextrose, Flavorings, Spices. Antioxidant: E301;
Preservatives: E250, E252.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA CUBETTATA AFFUMICATA	STPAN098	RAQ	Rev.5 12.03.2020	5 di 8

NUTRITION FACTS
Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	1027 kJ/247 kcal
Fat (Of which Saturates)	18.4 g 7.4 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	0.6 g 0.2 g
Protein	19.6 g
Fibers	0.5 g
Salt	3.4 g

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

(Standard values)

<i>Escherichia Coli (CFU/g)</i>	<10
<i>Coagulase-positive staphylococci (CFU/g)</i>	<500
<i>Salmonella spp in 25g)</i>	ABSENT
<i>Listeria Monocytogenes (CFU/g)</i>	<100
<i>Aw</i>	<0.95
<i>pH</i>	5.5-5.8

DATE OF MINIMUM DURABILITY– PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE

CONDITIONS OF USE	
EXPIRY DATE	Day/month/year
SHELF-LIFE	90 days at a temperature between 0° C and + 4°C
SHELF-LIFE AT DELIVERY	75 days at a temperature between 0° C and + 4°C

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA CUBETTATA AFFUMICATA	STPAN098	RAQ	Rev.5 12.03.2020	6 di 8

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE
AZPAN044	8032909840557	PANCETTA STAGIONATA AFFUMICATA CUBETTATA (50g*2)	110*135*30 mm

PACKAGING
PRIMARY PACKAGING

Type of packaging	Food film bowl
Unit prices/ piece	/
Weight media	0.100 kg

SECONDARY BAG

Type of packaging	Cardboard boxes
Pieces per secondary packaging	14 pieces
Total weight	About 1.4 kg
Box size	225x150x160

TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Number of layers	9
Cardboard boxes per layer	15
Total cardboard boxes	135

OTHER TECHNICAL INFORMATION

The Food Safety Quality Management System of Salumificio F.lli Coati is certified and fulfils the requirements of UNI EN ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, IFS and GSFS (BRC) international food standards. Our Company conforms to Italian and European standards, according to internal audits and to HACCP System. Raw material, finished products and hygienic conditions of working areas are constantly controlled through chemical and microbiological analysis carried out by external laboratories qualified by ACCREDIA, Italy's National Accreditation Body



Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA CUBETTATA AFFUMICATA	STPAN098	RAQ	Rev.5 12.03.2020	7 di 8

DECLARATION OF ALLERGENS

(Annex II Reg. (UE) n.1169/2011)

INGREDIENT	PRESENT	ABSENT	CROSS CONTAMINATION
Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridised strains) and products thereof.		X	NO
Crustaceans and products thereof.		X	NO
Eggs and products thereof.		X	NO
Fish and products thereof.		X	NO
Peanuts and products thereof.		X	NO
Soybeans and products thereof.		X	NO
Milk and products thereof (including lactose).		X	NO
Nuts (i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, Queensland nuts) and products thereof.		X	NO
Celery and products thereof.		X	NO
Mustard and products thereof.		X	NO
Sesame seeds and products thereof.		X	NO
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg / Kg or 10 mg /litre expressed as SO ₂ .		X	NO
Lupin and products thereof.		X	NO
Molluscs and products thereof.		X	NO

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
PANCETTA CUBETTATA AFFUMICATA	STPAN098	RAQ	Rev.5 12.03.2020	8 di 8