



**SALUMIFICIO  
BRUGNOLO GIANCARLO S.P.A.**

35027 Noventa Padovana  
Via della Resistenza,32  
Telefono ( 049 ) 62.51.55 ( 4 linee r.a. )  
Fax ( 049 ) 89.33.280

**PANCETTA AFFUMICATA COTTA**

**Generalità**

- Nome del prodotto:** Pancetta Affumicata Cotta
- Denominazione di vendita:** Prodotto di salumeria cotto
- Ingredienti:** Carne di suino 90%, acqua, sale, aromi, amido di patata, destrosio, saccarosio, gelificanti: carragenina, antiossidanti: ascorbato di sodio, aromi naturali, conservanti: sale nitrito, addensanti: gomma di xantano.
- Origine materie prime:** UE
- Condizioni di conservazione:** Dopo l'apertura conservare in frigo tra 0°C a +4°C.
- Confezionamento:** sottovuoto

**Caratteristiche organolettiche**

- Odore:** gradevole, caratteristico, aromatico, assenza di note anomale ed estranee.
- Colore:** la cotenna sui bordi presente una colorazione d'orata, le parti magre hanno un colore rosato e le parti grasse un colore bianco.
- Sapore:** gradevole, caratteristico, aromatico, assenza di note anomale ed estranee.
- Aspetto:** caratteristico, assenza di difettosità legate alla tipologia del prodotto.
- Consistenza :** caratteristica.

**Informazioni nutrizionali (valori medi per 100g di prodotto)**

Energia	kJ/ g	1200
	kcal/ g	290
Grassi:	g	27
di cui acidi grassi saturi	g	11
Carboidrati:	g	0,8
di cui zuccheri	g	0,6
Proteine:	g	11
Sale	g	2,3
Fibre	g	0

**Caratteristiche microbiologiche**

Coliformi totali	ufc/ g	<100
E. Coli	ufc/ g	<10
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/ g	<100
Listeria m.	/25 g	rif. Reg. 2073/05
Salmonella	/25 g	assente

**Modalità di consumazione**

Tal quale

**Shelf life**

90 gg

**Informazioni sugli allergeni**

Presso il ns stabilimento non sono utilizzate sostanze ad azione allergenica o materie prime ne prevedano l'impiego volontario.



**SALUMIFICIO  
BRUGNOLO GIANCARLO S.P.A.**

35027 Noventa Padovana  
Via della Resistenza,32  
Telefono ( 049 ) 62.51.55 ( 4 linee r.a. )  
Fax ( 049 ) 89.33.280

**Lista di allergeni secondo l'allegato III della direttiva 2003/89/CE e succ.mod.**

	assenti	tracce
Cereali contenenti glutine	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Soia e proteine a base di soia	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Frutta a guscio	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Lupino e prodotti a base di lupino	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>

**OGM**

Dichiarazione in etichetta come definito dai regolamenti CE 1829/2003/CE e 1830/2003/CE non necessario

**Imballi**

Il film inferiore utilizzata è 260XF F421 e il superiore è 100XS F415 della ditta Hafliger.  
I materiali di imballo sono idonei per contenere il prodotto per caratteristiche sia igienico-sanitarie che resistenza.

M02/PGQ03 Rev. 9 del 30/10/2020

**Preparato**  
Resp. Haccp

**Verificato e approvato**  
Direzione