



SALUMI ITALIANI



GRATIA è un marchio di Pianeta Alimentare S.r.l.



**Descrizione generale del prodotto**

Denominazione Pancetta **ITALIANA** stufata **SINGOLA** snervata senza derivati del latte e senza glutine  
 Codice prodotto 4751  
 Ingredienti Pancetta di suino, acqua, amidi, sale, destrosio, saccarosio, stabilizzanti (E407-E451), aroma di affumicatura, aromi, antiossidante (E301), conservante (E250).  
 Shelf life 120 gg dalla data di confezionamento  
 Modalità di conservazione Temp. 0°C / +4°C

**Confezionamento e Logistica**

Formato	Squadrata	Imballo	Cartoni
Pezzatura	Kg 2,2 circa	Pezzi per cartone	6 pezzi
Confezione	Nylon	Cartoni per pallet	30 cartoni
Codice Ean	2475100	N. colli per strato	6 cartoni
Dimensione Cartone (h x l x p)	21 x 28 x 49 cm		

**Parametri microbiologici**

Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g	Enterobatteri	< 10 UFC/g
Salmonella	assente/25 g	Listeria monocytogenes	assente/25 g

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

Valore energetico	292 Kcal (1.209 Kj) / 100g		
Grassi	26,6 g / 100g	di cui Acidi grassi saturi	10,74 g / 100g
Carboidrati	1,77 g / 100g	di cui Zuccheri	1,02 g / 100g
Proteine	11,44 g / 100g		
Sale	2,87 g / 100g		

**Parametri organolettici**

Colore	Rosa tipico della carne magra di suino e bianco limitatamente alla parte grassa
Aroma	Gradevole, leggera fragranza di affumicato
Sapore	Dolce

**Additivi aggiunti**

E-250 Nitrito di sodio	E-301 Ascorbato di sodio	E-451 Trifosfati	E-407 Carragenina
------------------------	--------------------------	------------------	-------------------

**Allergeni**

Non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'allegato II del Reg. (Ue) 1169/2011.

**Garanzie fornite**

Assenza di glutine e suoi derivati	Assenza di OGM e loro derivati	Assenza di glutammato aggiunto
Assenza di derivati del latte		

**Caratteristiche**

Utilizziamo solo pancette di suini italiani pesanti. Le pancette sono accuratamente denervate e cotte al vapore in particolare stampo squadrato che garantisce una forma sempre regolare e ben affettabile, quindi scarto di prodotto molto ridotto. La scelta delle pancette italiane, la lenta cottura e la delicata affumicatura sono il segreto di queste squisite pancette.

**Stabilimento di produzione**

Via Monte Grappa 33/35 31020 Vidor (TV) Bollo sanitario IT 1066 L CE

Rev. 6 del 01.07.2019

**Controllo qualità**

*Andriughetto Pietro*

**PIANETA ALIMENTARE S.r.l.**

Cap. Sociale Euro 1.300.000,00 i.v.



Sede legale, Amministrativa e Commerciale: Z.I. Centro Direzionale ASI - 97100 RAGUSA (RG) - Tel. 0932 667277 Tel. 0932 667282  
 Fax 0932 667268 - info@pianetalimentare.it - Pec: pianetalimentare@bepec.it - C.F. 11177300156 - P.Iva IT03330150263 - Cod. sdi: WP7SE2Q

Stabilimento di produzione: Via Monte Grappa, 33/35 - 31020 VIDOR (TV) - Tel. 0423 987151 Fax 0423 987752  
 amministrazione@pianetalimentare.it - Azienda ULSS 2 Marca Trevigiana