



SALUMI ITALIANI



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



**Descrizione generale del prodotto**

Denominazione	Pancetta <b>ITALIANA</b> stufata <b>DOPPIA</b> snervata, senza derivati del latte e senza glutine		
Codice prodotto	4752		
Ingredienti	Pancette di suino, acqua, sale, destrosio, stabilizzanti (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 4 circa	Pezzi per cartone	4 pezzi
Confezione	Nylon	Cartoni per pallet	30 cartoni
Codice Ean	2475200	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	340 Kcal (1.405 KJ) / 100g	
Grassi	32,1 g / 100g	di cui Acidi grassi saturi 12,36 g / 100g
Carboidrati	1,22 g / 100g	di cui Zuccheri 0,98 g / 100g
Proteine	11,54 g / 100g	
Sale	2,07 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
------------------------	--------------------------	------------------

**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. 4 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

