

FICHE TECHNIQUE

# Pancetta arrotolata, magra e scotennata



## Informations générales

<b>Nom sur facture</b>	<b>PANC.ARROTOLS/C MAGRA</b> metà E.P. S.V. - ct 4 pz
<b>Code produit</b>	403005
<b>Nomenclature douanes</b>	02101219



## Description du produit

- Ingrédients** Viande de porc, sel, dextrose, épices, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium).
- Caractéristiques qualitatives** **QUALITÉ** : À partir de poitrine fraîche italienne, de premier choix. Tant la maigre que la découennée subissent un traitement artisanal, dont les principales étapes sont : découennage, parage, salage à la main au « sel blanc », repos, ligature et embossage, séchage et affinage. **Maigre** : Dérive de poitrine découennée ouverte en deux complètement dégraissée. **Découennée** : Dérive de poitrine découennée légèrement dégraissée. **SAVEUR** : Appétissante et traditionnelle.

## FICHE TECHNIQUE

**Pancetta arrotolata, magra e scotennata****Caract. techniques moyennes****Propriétés organoleptiques**

<b>Conditionnement</b> sous vide			<b>Aspect extérieur</b> cylindrique		
<b>Température de conservation</b> 8°C conseillée			<b>Goût</b> doux et appétissant		
<b>Affinage</b> min. 40 jours			<b>Arôme</b> Délicate		
<b>Cuisson</b> pas applicable			<b>Couleur</b> maigre rouge rubis, avec veines de gras blanc perle à l'intérieur		
<b>Poids moyen</b>	<b>Diamètre</b>	<b>Hauteur</b>	<b>Largeur</b>	<b>Longueur</b>	<b>DLUO standard</b>
1,5 kg	cm 10			cm 19	150 jours après conditionnement

**Palettisation****Emballage**

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette	Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	Tare emballage tot. kg	GTIN emballage
7	12	84	4	0,14X0,24X0,525	0,43	8002974016020

**Paramètres chimiques****Paramètres microbiologiques**

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Humidité (g)	46
Graisses (g)	35
Acides gras saturés (g)	14
Protéines (g)	15
Glucides (g)	0,5
Sucres (g)	0,5
Sel (g)	4
Valeur énergétique (kcal)	377
Valeur énergétique (kJ)	1558,5
Aw	0,92
pH	5,6

Paramètres	Valeurs moyennes
Charge mésophile totale ufc/g	5 x 10 <sup>6</sup>
E. Coli ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Coliformes fécaux ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Salmonella spp. dans 25 g	Absent
Listeria Monocytogenes dans 25 g	Absent

## FICHE TECHNIQUE

**Pancetta arrotolata, magra e scotennata****Allergènes**

<b>Substance</b>	<b>Présence</b>
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	NO
Crustacés et produits à base de crustacés	NO
Œufs et produits à base d'œufs	NO
Poissons et produits à base de poissons	NO
Arachides et produits à base d'arachides	NO
Soja et produits à base de soja	NO
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	NO
Fruits à coque, à savoir: amandes ( <i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes ( <i>Corylus avellana</i> ), noix ( <i>Juglans regia</i> ), noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noix de pécan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix Nuts, namely: almonds ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan nuts ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachio nuts ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamia or Queensland nuts ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistaches ( <i>Pistacia vera</i> ), noix de Macadamia ou du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), et produits à base de ces fruits	NO
Céleri et produits dérivés	NO
Moutarde et produits à base de moutarde	NO
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NO
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre	NO
Lupin et produits à base de lupin.	NO
Mollusques et produits à base de mollusques	NO

**Dispositions légales****HACCP**

Selon Règ. CE n. 852/2004, Règ. CE n.853/2004 et modifications

**Traçabilité**

Selon Règ. CE n. 178/2002 et modifications

**OGM**

En l'état actuel de nos connaissances, le produit :

- n'est pas OGM

- ne dérive pas d'OGM

- ne contient pas de matières dérivées d'OGM

(Règ. CE 1829/2003 et Règ. CE 1830/2003)

**Emballages**

Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont conformes aux exigences du Règ. CE n. 2023/2006, Règ. CE n. 1935/2004 et Règ. CE n. 10/2011.

**Étiquetage**

Selon Règ. CE n. 1169/2011.

**Remarque**

Le produit est conforme, pour tout ce qui n'est pas expressément indiqué, aux normes italiennes et européennes en vigueur en la matière.

**Adresse****VILLANI S.P.A.**

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361