Stabilimento

59016 POGGIO A CAIANO (Prato)
Via Giotto, 41 M - Tel. e Fax 055 87 98 434
E-mail: poggettocarni@poggettocarnisnc.191.it

REPUBBLICA ITALIANA 9 - 2003/L C.E.E.

POGGETTO CARNI S.N.C & C.

SALUMIFICIO E INGROSSO CARNI

Macelleria e Sede Legale

59016 POGGIO A CAIANO (Prato)
Via Statale 66 n. 93 - Tel. 055 87 05 212
Partita IVA 01521260974

SCHEDA TECNICA
PANCETTA NAZIONALE STAGIONATA "IL POGGETTO"

DESCRIZIONE	Le pancette refrigerate vengono disossate e squadrate, poi salate in apposite salatoie in cella frigo a circa 6°C per una settimana. Poi vengono lavate dal sale, appese a carrelli e messe in asciugatura per una settimana e poi in stagionatura per circa 20 giorni. Quindi vengono confezionate sottovuoto.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	**Colore:** Rosso con striature bianche **Sapore:** Deciso **Odore:** Fragrante **Consistenza:** Compatta
INGREDIENTI	Pancetta di suino italiano, sale, zuccheri: destrosio, saccarosio, aglio, antiossidanti: acido ascorbico E300, pepe, chiodi di garofano in polvere, conservanti: nitrito di sodio E250, nitrato di potassio E252.
CONSERVAZIONE	In luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente. Una volta aperto conservare da 0 a +4°C.
TMC	2 anni (dalla data di produzione)

FORMATO	standard	
DIMENSIONI	standard	
PESO	da kg. 2,000 a kg. 5,000	
IMBALLO PRIMARIO	sacchetto s/v	
IMBALLO SECONDARIO	cartone	
PEZZI PER CARTONE		
DIMENSIONI ESTERNE CARTONE (HxPxL)	59x39x25	
CODICE PRODOTTO		

PARAMETRI MICROBIOLOGICI (ALLA PRODUZIONE)	ove previsti limiti microbiologici di riferimento reg. CE 2073/2005 e succ. modif. ed integr.	
PARAMETRI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100g)	Energia	1534 kJ / 372 Kcal
	Grassi	33 g
	(di cui acidi saturi)	16 g
	Carboidrati	1,4 g
	(di cui zuccheri)	0 g
	Proteine	18 g
	Sale	4,0 g

ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'allegato 2 del Reg.1169/2011
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 9 2003 L CE Via Giotto, 41/M 59016 Poggio a Caiano (PO)
NOTA	Rev. 09/12/2016