

Nom du produit	Pancetta Arrotrolata en tranches		
Dénomination	PANCETTA VIELLI		
Taille	KG 0,6 ENVIRON		
EAN	2222888		
Confection	SOUS VIDE EN SAC CRYOVAC		
Emballage	BOITES DE 15 PIECES (10 KG ENVIRON)		
Palletes	N.5 BOITES POUR LA COUCHE; 5-6 COUCHES MAX		
Conditions de stockage	TEMPÉRATURE MAXIMALE = +4°C	D.L.C.	90 jours
Comment utiliser	LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRIVÉE, AVANT LA CONSOMMATION, DE BOYAU NON COMESTIBLE		
Ingrédients	VIANDE DE PORC, SEL, DEXTROSE, ARÔMES NATURELS, ÉPICES. CONSERVATEURS: E250, E252.		
Description du produit	PRODUIT OBTENU À PARTIR DU BACON DE PORC EUROPÉENNE DE PREMIER CHOIX		

ALLERGÈNES

ALLERGÈNES CONTENU Reg.UE 1169/2011 Ann. II:

Absents

«SANS GLUTEN» au sens du Règlement 828/2014

IL NE CONTIENT PAS O.G.M.

TECHNOLOGIE DE FABRICATION

Réception des viandes fraîche, contrôle de la qualité → Salage et le rest dans les chambres du sel → Ensachage → Séchage → Vieillessement → Conditionnement → Emballage dans les boîtes → Palettisation → Livraison.
Le transport est effectué à une température contrôlée.

CONTRÔLES

Comme requis par le Système de la Qualité et la Sécurité Alimentaire

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g de produit		CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
ÉNERGIE		DÉTERMINATION	Valeur limite
	2131 kJ	Escherichia coli	UFC/g
	516 kcal	Entérobactéries total	UFC/g
Graisses	50 g	Staphylococcus aureus	UFC/g
Dont acides gras saturés	21 g	Clostridium sulfite Réducteurs	UFC/g
Glucides	1,5 g	Listeria monocytogenes	UFC/25g
Dont sucres	0 g	Salmonella spp	UFC/25g
Protéines	15 g		
Sel	3,0 g		

Rev.2 du 05/12/2016

