

|                                                                                   |                                                           |                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------|
|  | SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO<br><b>PANCETTA AFFUMICATA</b> | Sigla documento: <b>STP-63</b> |
|                                                                                   |                                                           | Revisione: 4                   |
|                                                                                   |                                                           | Data: 25/09/2024               |
|                                                                                   |                                                           | Pagina 1 di 2                  |

#### Descrizione del prodotto ed ingredienti

|                              |                                                                                       |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominazione di vendita:    | Pancetta affumicata.                                                                  |
| Ingredienti:                 | Pancetta di suino, sale, spezie, destrosio.                                           |
| Additivi alimentari:         | Conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrato di sodio (E251).                        |
| Allergeni:                   | <b>Nessun allergene presente nel prodotto o derivante da contaminazione crociata.</b> |
| Altre diciture in etichetta: | Affumicatura con legno di faggio. Origine materia prima: UE                           |
| Affumicatura:                | Leggermente affumicato con fumo ottenuto da legno di faggio.                          |
| Stagionatura:                | In cella di stagionatura a temperatura ed umidità controllate.                        |

#### Caratteristiche generali

|                            |                                                                                                         |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Formato:                   | Intero o porzionato (1/2, tranci).                                                                      |
| Peso netto:                | Variabile in relazione al formato: ca. 4 kg (intero), ca. 2 kg (da 1/2) o ca. 300 g (tranci), macinato. |
| Confezionamento:           | Sottovuoto (sv-vp).                                                                                     |
| TMC e shelf life:          | 90 giorni dalla data di confezionamento.                                                                |
| Modalità di conservazione: | Conservare in luogo fresco ed asciutto.                                                                 |
| Bollo CE                   | IT 2118 L CE                                                                                            |
| Codice EAN:                | Riportato su richiesta.                                                                                 |

#### Rappresentazione fotografica del prodotto



|                                                                                   |                                                           |                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------|
|  | SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO<br><b>PANCETTA AFFUMICATA</b> | Sigla documento: <b>STP-63</b> |
|                                                                                   |                                                           | Revisione: 4                   |
|                                                                                   |                                                           | Data: 25/09/2024               |
|                                                                                   |                                                           | Pagina 2 di 2                  |

| Valutazione organolettica |                                                                                                              |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Colore:                   | Rosso caratteristico, assenza di imbrunimenti o altre colorazioni anomale.                                   |
| Odore:                    | Tipico del prodotto, carneo, aromatico e speziato, intenso, assenza di odori anomali o sgradevoli (rancido). |
| Sapore:                   | Tipico del prodotto, carneo, saporito, gradevole, assenza di sapori anomali o sgradevoli.                    |
| Consistenza:              | Compatta.                                                                                                    |

| Caratteristiche chimico-fisiche                               |                 |              |
|---------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|
| Parametro                                                     | Unità di misura | Valore medio |
| pH                                                            | /               | 5,7          |
| Attività dell'acqua ( $a_w$ )                                 | /               | 0,87         |
| Nitriti (dose massima residua espressa come $\text{NaNO}_2$ ) | mg/kg           | < 175 mg/kg  |
| Nitrati (dose massima residua espressa come $\text{NaNO}_3$ ) | mg/kg           | < 250 mg/kg  |

| Caratteristiche microbiologiche                              |                 |                        |
|--------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|
| Parametro                                                    | Unità di misura | Limite                 |
| Escherichia coli $\beta$ -glucuronidasi positivo             | UFC/g           | < 10                   |
| Stafilococchi coagulasi-positivi (St. Aureus e altre specie) | UFC/g           | < 10                   |
| Anaerobi solfito riduttori                                   | UFC/g           | < 10                   |
| Salmonella spp                                               | /25 g           | Assente                |
| Listeria monocytogenes                                       | /25 g<br>UFC/g  | Non rilevabile<br>< 10 |

| Valori nutrizionali medi per 100 g     |                 |              |
|----------------------------------------|-----------------|--------------|
| Parametro                              | Unità di misura | Valore medio |
| Valore energetico                      | KJ/100 g        | 2094         |
|                                        | Kcal/100 g      | 506          |
| Grassi<br>- di cui acidi grassi saturi | g/100 g         | 45,4         |
|                                        | g/100 g         | 18,69        |
| Carboidrati<br>- di cui zuccheri       | g/100 g         | 0,8          |
|                                        | g/100 g         | <0,5         |
| Proteine                               | g/100 g         | 23,6         |
| Sale                                   | g/100 g         | 3,52         |

|                                                                                   |                                                           |                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------|
|  | SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO<br><b>PANCETTA AFFUMICATA</b> | Sigla documento: <b>STP-63</b> |
|                                                                                   |                                                           | Revisione: 4                   |
|                                                                                   |                                                           | Data: 25/09/2024               |
|                                                                                   |                                                           | Pagina 3 di 2                  |

| LOGISTICA PRODOTTO   CARTONAGGIO  |              |
|-----------------------------------|--------------|
| Pezzi per cartone formato intero: | 3            |
| Pezzi per cartone formato a metà: | 7            |
| Cartoni per strato:               | 8            |
| Strati per pallet                 | 5            |
| EAN CARTONE:                      | SU RICHIESTA |

Data di emissione: 25/09/2024

VONTAVON srl  
Responsabile Qualità  
*Alexa Bordin*

\_\_\_\_\_

|                                                                                   |                                                          |                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------|
|  | SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO<br><b>PANCETTA AFFUMICATA</b> | Sigla documento: <b>STP-63</b> |
|                                                                                   |                                                          | Revisione: 4                   |
|                                                                                   |                                                          | Data: 25/09/2024               |
|                                                                                   |                                                          | Pagina Allegato I              |

| Pancetta affumicata                                                                                                                                 |         |          |                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|--------------------------------|
| <b>Dichiarazione allergeni:</b> Regolamento UE n° 1169/2011 – All. II                                                                               |         |          |                                |
| Allergene                                                                                                                                           | Assenza | Presenza | Sostanza/Ingrediente specifico |
| Cereali contenenti glutine (es. grano, segale, orzo, avena, Kamut) e prodotti derivati                                                              | X       |          |                                |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei                                                                                                            | X       |          |                                |
| Uova e prodotti a base di uova                                                                                                                      | X       |          |                                |
| Pesce e prodotti a base di pesce                                                                                                                    | X       |          |                                |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi                                                                                                              | X       |          |                                |
| Soia e prodotti a base di soia                                                                                                                      | X       |          |                                |
| Latte prodotti a base di latte (compreso il lattosio)                                                                                               | X       |          |                                |
| Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acajiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati | X       |          |                                |
| Sedano e prodotti a base di sedano                                                                                                                  | X       |          |                                |
| Senape e prodotti a base di senape                                                                                                                  | X       |          |                                |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi de sesamo                                                                                                  | X       |          |                                |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (come SO2)                                                            | X       |          |                                |
| Lupino e prodotti a base di lupino                                                                                                                  | X       |          |                                |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco                                                                                                             | X       |          |                                |

Dichiarazione OGM (in rif. al Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003): il prodotto non è OGM, non deriva da lavorazione di materie prime OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM.

Ionizzazione (in rif. alle Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE): il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti ionizzanti.

Nota: Il contenuto della presente scheda può subire modifiche ed aggiornamenti anche senza preavviso.