



Fiche technique
PANCETTA ARROTOLATA LINEA MEZZA 1,5 KG

Gianni Negrini srl
Via Alberelli, 28 - 44045 Renazzo (Fe) - Italia
www.gianninegrini.com



Tel.: 0039 51 6850011
Fax.: 0039 51 6850022

340300

NOM DU PRODUIT : **LARD DE PORC ROULÉ ASSAISONÉ - 1,5 kg - conditionné sous vide** FICHE: ATTIVA

Code de l'Article	Format	Description Emballe	Dimensions emballage (mm) (LongxLargxHaut)	Pièces par carton	Cartons par couche	Couches par palette	EAN Carton	EAN article
340300	POIDS VARIABLE	925011	395x190x180	2	12	15	98003948002803	2237859

Origine de la viande: EU

Ingrédients: lard de porc, sel, dextrose, épices, arômes naturels, antioxygéné (ascorbate de sodium), conservateurs (nitrite de sodium, nitrate de potassium). Enveloppe n'est pas comestible. aw < 0,92

Allergènes: le produit NE CONTIENT PAS D'ALLERGÈNES

Processus de transformation: salage à sec des poitrines de porc et massage de la viande pour faciliter l'absorption du sel, phase de repos en conditions de température contrôlée, ensachage, séchage et assaisonnement, conditionnement.

Emballage: dans un sachet plastique transparent (PA/PE/EVOH 07-Autre) sous vide avec étiquette.

Stockage et distribution: < 8° C

Durée de conservation maximale du produit : 180 jours

Durée de conservation minimale garantie : 120 jours

Mode d'emploi: ne pas percer l'emballage

Caractéristiques microbiologiques :

Paramètre:

E. coli	< 10 u.f.c/g
Sulphite-reducing anaerobes	< 100 u.f.c/g
Staphilococcus coag. +	< 100 u.f.c/g
Salmonella spp.	absence en 25g
Listeria monocytogenes	< 100 u.f.c./g

Valeurs:

Valeurs nutritionnelles par 100g:

Énergie: Kcal (100g)	313
Kj (100g)	1296
Graisse	27 g
dont acides gras saturé	12 g
Glucides	0,5 g
dont sucres	0,5 g
Protéines	17 g
Sel	4,3 g

N B: les valeurs sont identicatifs du produit.

Date d'émission: 24/05/24 (DD/MM/YY)
Date d'impression: 21/12/2024 (DD/MM/YYYY)

Émis par l'Assurance Qualité: Dr. Luppi Manuele

Approuvé par la Direccion: Dr. Carlo Negrini