



TRANCI DI PANCETTA TESA
DOLCE/PICCANTE

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Pagina 1 di 2

SALUMIFICIO DELLA LUCANIA Srl
Via A. Gramsci, 127
CAP 85055 – Picerno (PZ)
TEL 0971.991003 / FAX 0971.991667
lucanasalumi@iol.it
www.lucanasalumi.it

NOME COMMERCIALE:

Tranci di pancetta tesa dolce / piccante

Versione dolce

Versione piccante

Codice Ean: 2218211

Codice Ean: 2218216

Codice Interno: F010

Codice Interno: D 076

Prodotta in situ da materie prime di 1 scelta per rapporto grasso/muscolo e per tenore in grassi saturi. A fette, è un prodotto ottimo per insaporire panini, bruschette, primi piatti e secondi piatti elaborati. Confezionato sotto vuoto, selezionato pezzo per pezzo, assicura la sua freschezza e conserva il suo colore perfetto per oltre 4 mesi.

E' possibile ordinare il prodotto anche intero, a metà o a strisce.



COMPOSIZIONE:

Pancetta di suino nazionale sgrassata, sale, destrosio, aromi; conservante: E252, E250.

METODO DI PREPARAZIONE:

Le pancette fresche vengono toelettate, condite e messe a stagionare. A maturazione raggiunta (o dopo l'eventuale confezionamento sotto vuoto), vengono tagliate in tranci di circa 300 gr., confezionate sotto vuoto, pesate e prezzate e conservate a temperatura controllata (inferiore a + 4° C), mantenuta in continuo fino al raggiungimento del consumatore.

IMBALLO PRIMARIO

Tranci di pancetta sottovuoto da 0,300 Kg circa.

SHELF - LIFE

120 gg. a temperature tra + 2 e + 4 °C



9/981/L
C.E.E.





TRANCI DI PANCETTA TESA
DOLCE/PICCANTE

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Pagina 2 di 2

SALUMIFICIO DELLA LUCANIA Srl
Via A. Gramsci, 127
CAP 85055 – Picerno (PZ)
TEL 0971.991003 / FAX 0971.991667
lucanasalumi@iol.it
www.lucanasalumi.it

IMBALLO SECONDARIO

- Cartone da n° 18 pezzi
Peso lordo cartone: 5,80 Kg circa;
Misure cartone: 360*240*160 mm
 - Pedana da n° 27 cartoni
Peso lordo pedana: Kg 179 circa (base pedana: 9 cartoni*3 strati).
- Pallettizzazione con Europallets (120*80 cm)

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 g DI PRODOTTO*

Acqua	45,3 g	Vitamina B ₁	0,16 mg **
Proteine	20,9 g	Vitamina B ₂	0,13 mg ***
Lipidi	28,1 g circa	Ferro	0,4 mg
Carboidrati	0 g	Potassio	149 mg
Colesterolo	80 mg	Valore energetico	337 Kcal

* Media delle analisi a campione combinata con tabelle INRAN

** LARN adulto 0,8 -1,2

*** LARN adulto 1,3 -1,8

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria	Assente/25 g
Salmonella	Assente/25 g
Escherichia Coli	< 30 ufc/g
Anaerobi Solfito-Riduttori	< 30 ufc/g

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Il Salumificio della Lucania Srl, si avvale di fornitori attentamente selezionati e qualificati. Sono attive su tutte le linee produttive interne le procedure HACCP, GMP, e quelle volontarie della norma UNI EN ISO 9001:2000.

Il Salumificio della Lucania S.r.l. dichiara inoltre di operare in conformità a tutte le leggi di settore in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti a base di carne.

In riferimento al Reg CEE 178/2002 e normative collegate in materia di rintracciabilità, assicuriamo completa trasparenza e rintracciabilità di tutta la filiera delle materie prime di origine animale e non.

Il Responsabile Assicurazione della Qualità: FILOMENA LETTIERI

Data ultimo aggiornamento: 1 Gennaio 2007



SALUMIFICIO DELLA LUCANIA s.r.l.