



Scheda Tecnica di Prodotto

SIGLA DOCUMENTO: SPT_37
DATA REVISIONE: novembre 2018
REVISIONE N° 4
PAGINA 1 di 2

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Denominazione di vendita:	Pancetta affumicata bovina/Italian cured smoked beef flank (ex Halal dried beef bacon)
Codice interno	HDBB01
T.M.C.:	180gg dal confezionamento
Ingredienti:	Pancia di bovino, sale, destrosio, spezie; Antiossidanti E301, E331. Conservanti E250, E252.
Produttore:	Salumificio di CasaLargher srl
Sede:	Via Strada Lago Santo, 3 38034 CEMBRA (TN)
Stabilimento di produzione:	Via Strada Lago Santo, 3 38034 CEMBRA (TN)
Nr. riconoscimento sanitario:	IT 9-263 L CE
Temperatura di conservazione:	Da 0° a +4°C
Modalità di consumazione:	Prodotto da consumarsi tal quale
Certificazioni:	Certificazione di prodotto Halal Italia n. 0222/2016

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore:	Tipico del prodotto, aromatico, speziato, assenza di odori anomali o sgradevoli, di rancido o comunque sapori eccessivi di qualunque tipo
Sapore:	Tipico del prodotto, aromatico, speziato, saporito, gradevole, assenza di sapori anomali o sgradevoli
Aspetto:	Regolare, assenza di difettosità
Colore:	Caratteristico, assenza di imbrunimenti o altre colorazioni anomale
Consistenza:	Caratteristica

CARATTERISTICHE CHIMICHE

pH	5.5/6.2
aW	0.90
Nitrati	DM 27 febbraio 2008

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

<i>Valori nutrizionali medi per 100g</i>	
Energia	220kcal/920kJ
Grassi	10.7g
Di cui:	
- Acidi grassi saturi	4.81g
Carboidrati	0.55g
Di cui:	
- Zuccheri	0.13g
Proteine	30.3g
Sale	5.48g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Unità di misura	Valore guida
Escherichia coli	UFC/g	<10
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<100
Salmonella spp.	/25g	Assente
Listeria monocytogenes	/25g	Assente
Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<10



Scheda Tecnica di Prodotto

SIGLA DOCUMENTO: SPT_37
DATA REVISIONE: novembre 2018
REVISIONE N° 4
PAGINA 2 di 2

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Confezionamento:	Sottovuoto
Materiale di confezionamento:	Materiale plastico per uso alimentare
Formato:	da kg.1.5 a kg 2
Pezzi per imballo:	4
Tipo imballo:	Cartone (19x30x16)
Pallettizzazione epal:	16 cartoni per strato 15 strati

LISTA ALLERGENI PRESENTI

No	Cereali contenenti glutine	No	Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, pistacchi e prodotti derivati
No	Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	Sedano e prodotti a base di sedano
No	Uova e prodotti a base di uova	No	Senape e prodotti a base di senape
No	Pesce e prodotti a base di pesce	No	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
No	Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	Anidride solforosa e solfiti
No	Soia e prodotti a base di soia	No	Lupino e prodotti a base di lupino
No	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	Molluschi e prodotti a base di molluschi

OGM

Casa Largher s.r.l. dichiara che non sono utilizzati ingredienti da organismi geneticamente modificati. Si dichiara inoltre che i prodotti realizzati risultano conformi ai regolamenti CE 1829 e 1830 relativamente all'etichettatura e alla tracciabilità degli organismi geneticamente modificati.

AUTOCONTROLLO

Casa Largher s.r.l. prevede l'applicazione di un Sistema di Autocontrollo basato sui principi dell'Haccp in conformità ai Regolamenti 852/04 ed 853/04 ed al Regolamento 2073/05.

RINTRACCIABILITA'

Casa Largher s.r.l., in conformità al Regolamento 178/02 garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa delle materie prime e dei materiali utilizzati, nonché delle imprese alle quali il prodotto è stato fornito.

Preparato	Data	Verificato ed Approvazione
Il Responsabile AQ Loris Largher	15/11/2018	Il Legale Rappresentante Elio Largher