



<b>PANCETTA STAGIONATA</b>	<b>Ingredienti</b>	<i>Carne di suino, sale, spezie ed aromi naturali.</i> <i>Antiossidanti: sodio L-ascorbato</i> <i>Conservanti: potassio nitrate</i>  <b>ANNOTAZIONI: SENZA GLUTINE – SENZA LATTOSIO</b>
	<b>Valori nutrizionali</b>	<i>Valore energetico kj 2217 – kcal 530</i> <i>Grassi 52 g di cui acidi grassi saturi 17 g</i> <i>Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g</i> <i>Proteine 15 g Sale 3 g</i>
	<b>Periodo minimo stagionatura</b>	4/5 mesi
	<b>Peso indicativo prodotto finito</b>	4 kg circa
	<b>Caratteristiche chimico fisiche</b>	$Aw \leq 0,92$ e $5 \leq pH \leq 6,90$
	<b>Profilo microbiologico</b>	<i>Conta aerobica totale: <math>&lt;1,0 \times 10^5</math> ufc/g</i> <i>Enterobatteriaceae: <math>&lt;1,0 \times 10^3</math> ufc/g</i> <i>Escherichia coli: <math>&lt;1,0 \times 10^2</math> ufc/g</i> <i>Salmonella: assente in 25g</i> <i>Listeria monocytogenes: assente in 25g</i>
	<b>Analisi chimica</b>	<i>Umidità: 30÷40%</i> <i>Ceneri: 3÷6%</i> <i>Proteine: 15÷25%</i> <i>Lipidi: 35÷55%</i>
	<b>Confezionamento</b>	<i>Intero: sfuso in cartoni</i> <i>Metà: sottovuoto</i> <i>Trancio: sottovuoto</i>
	<b>Shelf-life</b>	<i>Sfuso (tempi indicativi): 6/8 mesi</i> <i>Sottovuoto: 6 mesi</i>
	<b>Etichettatura</b>	<i>Presente se sottovuoto</i>
	<b>Sigillo</b>	<i>Presente sullo sfuso</i>
	<b>Modalità di conservazione</b>	<i>Mantenuto a <math>T &lt; 7^{\circ}C</math> (Sottovuoto)</i> <i>Mantenuto a <math>T &lt; 20^{\circ}C</math> (Sfuso)</i>
	<b>Modalità di utilizzo</b>	<i>Pronto all'uso</i>