



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