



Pancetta pepata/peppered bacon

**Ingredienti/Ingredients**

Pancetta di suino, Sale, destrosio, Spezie, Aromi Naturali, Antiossidante: E301, Conservante: E250, E252.  
**ORIGINE SUINO: 100% UE**

Pork bacon, salt, dextrose, spices, flavourings  
Natural, Antioxidant: E301, Preservative: E250, E252.  
**PORK ORIGIN: 100% UE**

**Descrizione/description**

Classica pancetta stagionata, tesa e cruda, fornita intera per il taglio al banco o in tranci confezionati sottovuoto. Pepata e leggermente piccante.

Classic cured bacon, strained and raw, supplied whole for cutting at the counter or in vacuum-packed slices. Peppery and slightly spicy.

**Caratteristiche chimico nutrizionali per 100g/  
Chemical-nutritional characteristics for 100g**

Energia/energy	2230kj-540kcal
Proteine/protein	17,0g
Grassi totali/total fat	52,0g
Acidi grassi saturi/ Saturated fatty acids.	19,0g
Carboidrati/ carbohydrates	<0,5g
Zuccheri/sugars	<0,5g
Sale/salt	2,8g
PH	5,3 ± 3
Umidità/ humidity	33 ± 3
Aw (acqua libera/free water)	0,80 – 0,90
Nitrisal (E250)	(16g x 100Kg di carne) (Reg. UE n. 2023/2108)

**Modalità di vendita/sales methods e conservazione/and storage**

Senza confezionamento/without packaging : T<4 °  
Sottovuoto/ vacuum-packed: T<4 °

**Informazioni smaltimento/disposal information**

Per scoprire come smaltire correttamente gli imballaggi visita su [susartizzu.com/smaltimento](http://susartizzu.com/smaltimento) oppure scannerizza il qr. Verifica le disposizioni del proprio comune.

To find out how to correctly dispose of packaging, visit [susartizzu.com/smaltimento](http://susartizzu.com/smaltimento) or scan the QR code. Check the provisions of your municipality.



**Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological characteristics**

1. E.coli:	<10 Ufc/g
2. Salmonella spp. :	Assente/Absent in 25g
3. Listeria monocytogenes:	Assente/Absent in 25g

**Caratteristiche organolettiche:**

1. Odore: intenso e caratteristico del prodotto stagionato/ intense and characteristic of the matured product
2. Colore: rosso brillante (parte magra), bianco perlaceo (parte grassa)/ Color: bright red (lean part), pearly white (fat part)
3. Sapore: delicato e leggermente pepato/delicate and slightly peppery
4. Struttura: consistente e ottima coesione al taglio e pepata in superficie/ Structure: consistent and excellent shear cohesion and peppery on the surface

**Informazioni generali prodotto/ General product information:**

Pezzatura media/medium size: Intera/whole 2,6kg, ½ 1,3kg, Trancio/slice 350gr  
Codice articolo/item number: P  
Stagionatura/seasoning: circa 25 giorni/about 25 days  
Shelf-life 180 giorni/180 days  
Imballaggio/packaging cartone/ cardboard da 5/10/15/20 kg  
Pezzi per cartone/ pieces for cardboard 12/24/36/48  
Vendita/sale: peso variabile/ variable weight

**Sostanze allergeniche/allergenic substances**

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals containing gluten and derived products.	NO
2. Crostacei e derivati/crustaceans and derivatives	NO
3. Uova e derivati/eggs and derivatives	NO
4. Pesce e derivati/ Fish and derivatives	NO
5. Arachidi e derivati/ peanuts and derivatives	NO
6. Soia e derivati/soy and derivatives	NO
7. Latte e derivati(incluso lattosio) milk and derivatives (including lactose)	NO
8. Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci, pistacchi e derivati. NO Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and derivatives. NO	
9. Sedano e derivati/ celery and derivatives.	NO
10. Senape e derivati/ mustard and derivatives	NO
11. Semi di sesame e derivati/sesame seeds and derivatives NO	
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2/ 12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10mg/kg or 10mg/l expressed as SO2.	NO
13. Lupini e derivati/lupines and derivatives	NO
14. Molluschi e derivati/molluscs and derivatives	NO