



## Pancetta pepata/peppered bacon

### Ingredienti/Ingredients

Pancetta di suino, Sale, destrosio, Spezie, Aromi Naturali, Antiossidante: E301, Conservante: E250, E252.

Pork bacon, salt, dextrose, spices, flavourings Natural, Antioxidant: E301, Preservative: E250, E252.

### 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)	0,89 ± 0,02
Nitriti e nitrati	Entro i limiti di legge/ within the limits of the law

### 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. Carica mesofila totale(cmt)/ Total mesophilic load :	<5 x 10 <sup>5</sup> ufc/g
2. Enterobacteriaceae. :	<50 ufc/g
3. E.coli:	<50 ufc/g
4. Staphylococcus coagulasi '+' :	assente
5. Coliformi totali/totalcoliforms:	<10 ufc/g
6. Salmonella spp. :	assente/absent in 25g
7. listeria monocytogenes quantitative	zero

### 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. 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 SO <sub>2</sub> / 12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10mg/kg or 10mg/l expressed as SO <sub>2</sub> .	NO
13. Lupini e derivati/lupines and derivatives	NO
14. Molluschi e derivati/molluscs and derivatives	NO