SCHEDA TECNICA

Numero codice ERSU: 4

Denominazione: Pancetta tesa affumicata a cubetti in ATM da 1 Kg

Descrizione: La pancetta strappata viene salata a secco, lasciata in infusione con gli aromi, affumicata, appesa, e stagionata per 2-3 settimane., tagliata a dadini, di colore rosso vivo e con tracce di grasso.

Confezionamento: Il prodotto dovrà essere confezionato sottovuoto. L'etichetta deve essere conforme alla normativa vigente. Confezioni da Kg 1 in ATM.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Pezzatura min (kg)	2,00 kg
Stagionatura min (giorni)	90

Caratteristiche organolettiche

Colore	roseo (grasso) rosso (carne)
Odore	tipico del prodotto
Sapore	tipico del prodotto stagionato

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g

Parametri chimici

Contaminanti ambientali	reg. ue 2023/915 e s.m.i.
Limiti fitofarmaci	reg. ce 396/2005 e s.m.i.
Reg UE 37/2010 e s.m.i.	.
DM 27/08/04 e s.m.i.	.