

SCHEMA TECNICA “PANCETTA ARROTOLATA DI SUINO NRO DEI NEBRODI



Carne utilizzata: Carni pregiate di Suino Nero dei Nebrodi Autoctoni e allevati allo stato semibrado esclusivamente nella Riserva Naturale dei Nebrodi. Lavorato secondo le più antiche tradizioni siciliane. Strettamente legato al territorio d'origine.

Parti anatomiche utilizzate: sezioni di porzioni di pancia.

Ingredienti: carne selezionata di Suino Nero dei Nebrodi, provenienti da allevamenti allo stato brado controllato, sale, aromi e spezie.
SENZA GLUTINE, ADDITIVI, FARINE O CONSERVANTI AGGIUNTI.

Gli ingredienti utilizzati, pur non escludendo fenomeni di “ Cross Contamination ” sono privi di sostanze allergizzanti e di glutine.

Fasi di lavorazione:

disosso spolpo carni salamoia delle carni unitamente agli altri ingredienti per non meno di 10 giorni arrotolamento della pancetta in fazzoletti di budello collato fasciatura manuale con spago elastico per alimenti asciugatura (in cella d'asciugatura ad una temperatura di 26° C ed una percentuale di umidità del 65% per circa 12 ore) stagionatura (in cella di stagionatura ad una temperatura di circa 05° C ed una percentuale di umidità del 75% per circa 25 / 30 giorni).

Presentazione: forma cilindrica, legata a mano con spago elastico per alimenti

Dimensioni delle pezzature intere: centimetri 15(quindici) circa di diametro per una lunghezza di 55(cinquantacinque) circa del peso di gr. 3000(tremila) circa.

Dimensioni delle pezzature tagliate a metà: centimetri 15(quindici) circa di diametro per una lunghezza di 27(ventisette) circa del peso di gr. 1500(millecinquecento) circa.

Confezionamento del prodotto : sottovuoto in busta singola , termosaldata .

Shelf life del prodotto intero e tagliato a metà: 180 gg.

Tipo imballaggio prodotto intero sottovuoto: scatole da Kg 0,5 circa

Tipo imballaggio prodotto tagliato a metà sottovuoto: scatole da Kg 0,5 circa

Conservazione : +5°/6° C.

Etichettatura : etichetta esterna alla busta (mis. 58x74) , oppure legata al prodotto , riportante logo aziendale marchio tipico del prodotto, n° di aut. CEE dello stabilimento, luogo di produzione e di confezionamento, ingredienti, lotto di produzione, data di produzione e data preferibile di consumo.

Conservazione e trasporto consigliata: da + 3° a + 9° C.

Modalità di consumo: il prodotto deve essere consumato tal quale.

Modalità di conservazione del prodotto rimanente dopo il taglio: la conservazione deve avvenire a temperatura di + 3°/6° C ed il prodotto deve essere protetto con pellicole per alimenti.

VALORI NUTRIZIONALI	Valori nutrizionali medi
PANCETTA ARROTOLATA	Per 100 g di prodotto
Valore energetico	661 Kcal 2763 KJ
Proteine	8 g
Carboidrati	1 g
Grassi	69,3 g
di cui saturi	24,64 g
Fibra alimentare	0 g
Sodio	2,38 g

Certificazioni: Certificato dal Centro Nazionale di Ricerca e identificato attraverso il marchio collettivo di qualità depositato presso il ministero e legato ad un severo disciplinare di produzione.

Riferimenti normativi Reg. 852/2004, Reg.853/2004, Reg. 178/02, Reg. 2073/2005, Dir. 89/2003, Reg. 1829/2003, Reg. 1830/2003, DPR 777/1982, DM 21/03/1973 e succ. modifiche, Decreto 27/02/2008