

SCHEMA TECNICA: PANCETTA



CARATTERISTICHE GENERALI

Nome	Pancetta
Descrizione Prodotto	Prodotto ottenuto dalla lavorazione della parte della pancia del suino. Venduto intero.
Ingredienti	carne di suino, sale, aromi e spezie, conservanti: E250 - E252.
Peso	3 kg. – 6 kg.
Stagionatura	Stagionatura minima di 4 mesi
Modalità di conservazione	Si consiglia di conservare in ambiente asciutto a temperatura inferiore ai +18°C
Imballaggio	Cartoni, carta alimentare.
Dati sull'etichetta	Nome prodotto, elenco ingredienti, marchio identificativo dell'azienda, modalità di conservazione, lotto.
Tecnologia di Produzione	Ricevimento, salatura, legatura, stagionatura.
Controlli	Piano di autocontrollo aziendale.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella Spp	Assente in 25 gr.
Listeria M.	Assente in 25 gr.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Parti rosee e parti bianche ben definite
Aroma	Profumo delicato
Sapore	Tipico e delicato
Aseptto al Taglio	Superficie di taglio omogenea e compatta

**SALUMIFICIO SANT'AMBROGIO
DI MAJAVACCHI ROBERTO**