



SALUMIFICIO
GIANCARLO MACCHI s.r.l.
A SOCIO UNICO

Via Monte Bianco nr. 55 - 21017 SAMARATE (VA)
Tel. 0331/220249
R.E.A. VA N. 260609- REG. IMPR. VA N. 1999/187
COD.FISC. e P.IVA: 02476080128
E-mail: info@salumificiomacchi.it
Sito: www.salumificiomacchi.it



REVISIONE N. 9 11/09/23

PRODOTTO : PANCETTA ARROTOLATA	
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E QUALITATIVE DELLA MATERIA PRIMA	
Carne di suino 100% ITALIANO Pancette, selezionate, rifilate e scotennate.	
DESCRIZIONE TECNICA PROCESSO DI LAVORAZIONE	
Prodotto con carne di suino, dopo il raffreddamento subisce un processo di lavorazione che consiste nella rifilatura, delle parti grasse e nella scotennatura. Poi viene insaporita con aromi e spezie, viene insaccata in budello sintetico e messa in reti. Immessa in sala di stagionatura rimane per circa 2/3 settimane; periodo durante il quale disperde buona parte dell'umidità presente, sino a raggiungere la compattezza, la morbidezza e la caratteristica tipica di questo tipo di pancetta.	
INGREDIENTI	
Carne suina origine italiana, sale, destrosio, spezie, aromi, aglio (Anidride Solforosa Solfiti) Antiossidanti E301 E316 Conservanti E252 E250	
ALLERGENI	
Anidride solforosa e Solfiti Il prodotto non contiene glutine e non è fonte di glutine	
CARATTERISTICHE FISICHE	
Consistenza del prodotto finito	Compatta e Morbida
Pezzzatura unitaria	Kg. 2.500 circa
CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE	
Colore	Rosso con parte grassa bianca
Aroma	Delicato
Gusto	Dolce
CARATTERISTICHE IMBALLO	
Tipo imballo	Cartone
Contenuto imballo	Pz. N. 6
LOTTO	
Attribuzione numerica	Giorno mese e numero progressivo di lavorazione
TEMPERATURE	
Temperatura di stoccaggio	Prodotto conservato temperatura tra 2° e + 4°C°
Temperatura trasporto	0° + 4 ° C mezzi refrigerati
Scadenza TCM	90 gg
VALORI Nutrizionali medi per 100 gr di prodotto	
Valore energetico	229 Kcal 957 Kj
Grassi	13,00 g
di cui acidi grassi saturi	4,07 g
carboidrati	<0,05 g
zuccheri	<0,05 g
Proteine	28,00 g
sale	5,40 g
CONFEZIONATO ED ETICHETTATO DA:	
SALUMIFICIO G. MACCHI SRL Via Monte Bianco, 55 – SAMARATE VA ITALIA 9-1436L CE	
RIFERIMENTI NORMATIVI	
L'azienda adotta il programma di autocontrollo della produzione basato sul sistema HACCP in conformità del Regolamento CE n. 852/2004 e Regolamento CE n. 853/2004 Applicando il sistema di tracciabilità sui prodotti in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 178/2002 CE e verifiche da parte delle Autorità Sanitarie come da Regolamento CE n. 882/2004 Regolamento n. 1169/2011 UE relativo alla informazione sugli alimenti ai consumatori Regolamento CE n. 1760/2000 che istituisce un sistema di identificazione e registrazione di carni bovine e prodotti a base di carni bovine relativo all'etichettatura Regolamento n. 1337/2013 per quanto riguarda il paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche refrigerate e congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili Decreto 06 agosto 2020 disposizioni per l'indicazione obbligatoria del luogo di provenienza nell'etichetta delle carni suine trasformate.	

ALLERGENI In base alla Direttiva 2003/89/CE e successive modifiche:

ALLERGENI	SI'	NO	CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X	
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Junglas regia</i>), noci di agaciù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K.Koch), noci del brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi come SO ₂	X		
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

GLUTINE Il prodotto non contiene glutine e non è fonte di glutine.