

PRODUCTO	Pancetta arrotoletta a meta' SPIGA 6x2kg
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Salami condimentado elaborado con la parte central de la grasa que recubre la panza del cerdo recortada para limitar la parte grasa a favor de la magra. La carne es de origen italiano y se sala, aromatiza y madura según la tradición en ambientes controlados. En boca el producto es en promedio consistente, con aromas de especias y hierbas aromáticas. Cuando se corta, la rodaja presenta una grasa blanca compacta que se alterna con un color rosado brillante y magro bien definido.
Artículo	MAR192
Ingredientes	Carne de cerdo (UE), sal, dextrosa, aromas naturales, especias, antioxidante (E316), conservantes (E250, E252).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
CBT	UFC/g	<1000000	aW	%	< 0,92
Enterobacterias	UFC/g	<10	Humedad	%	35,5
Staphylococcus aureus	UFC/g	<100	pH	upH	5,8 - 6,0
Clostridi Solfito riduttori	UFC/g	<100			
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: Rosado/Rojizo en la parte magra y blanco en la parte grasa.
Sabor: Dulce y suave con un toque picante.
Olor: Suave con un toque especiado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1657	
	kcal	400	
Grasas	g	34,8	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	12,9	
Hidratos de carbono	g	0,4	
de los cuales azúcares	g	0,3	
Proteínas	g	21,4	
Sal	g	3,0	

GMO
Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos	Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo	Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado	Si	X	No
5.- Cacahuètes y productos a base de cacahuètes	Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja	Si	X	No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Si	X	No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alféncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados	Si	X	No
9.- Apio y productos derivados	Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados	Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total	Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces	Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos	Si	X	No

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en frío entre 2°C y 4°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

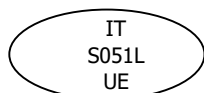
DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Unidades por caja	6
Código EAN 13	-
Código EAN 14	9802635500622
Cajas por palet	30
Cajas por capa	6
Capas por palet	5
Medidas del producto	220x90 Ø mm
Medidas de la caja	250x250x475 mm
Peso neto unidad	2kg
Peso bruto unidad	2kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Via R. Maffei 195, Vallese di Oppeano (VR)

SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 27/03/2026
Revisión: 3

Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.