

PRODUCTO	Pancetta tesa affumicata SPIGA 12x1kg
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Salami condimentado obtenido por salazón en seco y aromatización de la parte magra del vientre del cerdo; el producto está disponible en cuatro versiones: dulce, ahumado, con sabor a pimienta y con sabor a pimienta. La carne utilizada procede de países de la CE. El condimento se realiza según la tradición en ambientes controlados. Cuando se corta, el producto se caracteriza por la alternancia típica de capas de magro rojo vivo y grasa blanca rosácea, en boca es suave, dulce, ligeramente picante. El producto está disponible envasado al vacío en film termoformado.
Artículo	MAR194
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	%	41,0
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.
Olor: Suave con un toque especiado.
Sabor: Dulce y suave con un toque picante.
Consistencia: Suave.
Textura: Media.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1658	
	kcal	401	
Grasas	g	35,7	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	13,7	
Hidratos de carbono	g	0,4	
de los cuales azúcares	g	0,3	
Proteínas	g	19,4	
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.- Cacahuets y productos a base de cacahuets	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 (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) 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	12
Código EAN 13	98026355600156
Código EAN 14	9802635560015
Cajas por palet	30
Cajas por capa	6
Capas por palet	5
Medidas del producto	220x160x35 mm aprox
Medidas de la caja	290x475x210mm aprox
Peso neto unidad	1kg
Peso bruto unidad	1kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

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

SELLO DE SALUBRIDAD

IT
S051L
UE



Fecha: 27/03/2026
Revisión: 2

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