

Articolo / Article OAA10010	BACON PANCETTA SUINO AFF.A FETTE FR
Variante / Variant -	Rev 1. Ultima modifica / Last update 17/07/26 10:45

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION	
Descrizione etichetta Label description	
EAN13	5992734200755
GTIN/UCC	05992734200755
Shelf life	90 giorni/days
Norme di conservazione Conservation methods	CONSERVARE 0 e +7 °C Store at a temperature between 0 and +7 °C. To be consumed after cooking
Indicazioni di consumo Directions for use	To be consumed after cooking
Packaging Packaging	Vacuum Bag / Box



INFORMAZIONI LOGISTICHE E DI CONFEZIONAMENTO / LOGISTIC AND PACKAGING INFORMATION	
Unità di misura Unit of measure	KG
Pezzi per unità Pieces per unit	1,000
Pezzi per cartone Pieces per box	10
Cartoni per bancale / Box per pallet	60
Peso medio per unità Average unit weight	1

INGREDIENTI E ALLERGENI / INGREDIENTS AND ALLERGENS	
Ingredienti Ingredients	vedi etichetta prodotto
Allergeni Allergens	vedi etichetta prodotto
MOCA	Declaration of conformity of MOCA materials
OGM	

VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES		
vedi etichetta prodotto	vedi etichetta prodotto	

VALORI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
Valori Indicativ/ indicative values: CBMT < 10^6 ufc/g STAFILOCOCCUS AUREUS < 100 ufc/g ESCHERICHIA COLI < 100 ufc/g LISTERIA MONOCYTOGENES Assente in 25 g SALMONELLA SPP Assente in 25 g	

**BP FOOD 1950 s.r.l.**

via Colonie, 13

42013 Salvaterra di Casalgrande (RE) - Italia

tel. 0522-996055 - fax 0522-849075

P.IVA 00608750352 - REA 142457/RE

Capitale Sociale € 5.000.000 i.v.

VALORI SENSORIALI / Sensory characteristics

Caratteristiche sensoriali del prodotto

Colore: colore tipico della carne fresca, privo di alterazioni cromatiche o imbrunimenti anomali.

Odore: odore tipico del prodotto, assenza di sentori acidi.

Aspetto: superficie compatta e omogenea, assenza di essudati anomali o disidratazione evidente.

Consistenza: soda ed elastica al tatto, tipica del prodotto fresco.

Stato di conservazione: conforme ai requisiti di freschezza e corretta conservazione.

Sensory characteristics of the product

Color: Typical color of fresh meat, free from abnormal discoloration or browning.

Aroma: Typical product odor, no acidic overtones.

Appearance: Compact and homogeneous surface, no abnormal exudates or obvious dehydration.

Texture: Firm and elastic to the touch, typical of a fresh product.

Storage status: Complies with freshness and proper storage requirements.

/

Foto etichetta
Label: