

**Inizio validità: 07.02.2023.****Fine della validità:****Edizione: 1.4****B72****1. Definizione del prodotto:**

Pancetta rettangolare, senza pelle, costole e cartilagini, o pancia, che, dopo essere stata stagionata, pressata, trattata termicamente mediante affumicatura e quindi affettata commercializzato in confezioni in atmosfera modificata o sottovuoto.

**2. Proprietà sensoriali:****Forma, dimensione:**

Fette di 1,8-2,0 mm di spessore, larghe 3-4 cm e lunghe 19-20 cm, sono confezionate in una confezione protettiva di gas. Peso netto del prodotto affettato: **180 g/pezzo** e **500 g/pezzo**.

Le fette, larghe 4-5 cm, lunghe 22 cm e spesse 6 mm, sono confezionate sottovuoto. Peso netto del prodotto affettato: **circa 1000 g/pezzo**.

Il peso netto del prodotto affettato con uno spessore di 10 mm è di **circa 1000 g/pezzo**. Le fette larghe 4-5 cm e lunghe 22 cm sono confezionate sottovuoto.

**Consistenza:** il prodotto ha una forma specifica, le fette non si sfaldano.

**Superficie di taglio:** rossa o rosa sulle parti carnose.

**Colore, sapore, profumo:** marinato, con uno strato di carne rossastra o rosata sulla superficie di taglio, e lo strato del grasso ha un colore bianco crema. Profumo affumicato caratteristico del prodotto, senza odori estranei.

Gusto affumicato, privo di sapori estranei, tipico del prodotto.

**Il prodotto confezionato** non deve essere danneggiato, stropicciato, sgualcito o sporcato.

Inizio validità: 07.02.2023.

Fine della validità:

Edizione: 1.4

**B72****3. Caratteristiche di sicurezza alimentare:**

Impurità chimica	secondo il decreto n. 1881/2006 CE
	secondo il decreto n. 49/2014 (IV.29.) del Ministero per lo Sviluppo dalla Campagna
Impurità microbiologica	secondo il decreto n. 2073 /2005 /CE secondo il decreto n. 4/1998.(XI.11) del Ministero della Salute
Additivi	Regolamento 1333/2008 CE sugli additivi utilizzabili nei generi alimentari
	modifica del decreto n. 1152/2013 CE sugli additivi nei generi alimentari
Contrassegni, indicazioni	Regolamento 1169/2011 UE sulle informazioni dei consumatori relative ai generi alimentari
	regolamento 36/2014.(XII.17.) Ministeri dell'agricoltura sulle informazioni relative ai generi alimentari



**Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati in conformità al Regolamento (CE) n. 1829/2003 e al Regolamento (CE) n. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio.**

**La Pancetta non contiene sostanze allergeniche o intolleranti aggiunte secondo l'Allegato II del Regolamento UE 1169/2011.**

**1. Le caratteristiche qualitative del prodotto alimentare:****1. Caratteristiche relative alla composizione (fisiche, chimiche, ecc.)****Requisiti chimici:**

Contenuto proteico: -

Contenuto di grassi: -

Contenuto d'acqua: -

Contenuto di cloruro di sodio 1,50 % max. 3,5 %

Contenuto di citrato di sodio max. 0,010 %

Inizio validità: 07.02.2023.

Fine della validità:

Edizione: 1.4

B72

**Requisiti microbiologici:**

Salmonella	0/25g
Staphylococcus aureus	max. 10 <sup>3</sup>
E coli	max. 5*10 <sup>3</sup>
C. perfringens	max. 10 <sup>2</sup> per prodotti sottovuoto
E. faecalis	max. 10 <sup>5</sup>

**2. Il valore nutritivo del prodotto alimentare:**

Valore nutritivo medio in 100g di prodotto	
<b>Energia</b>	1440 kJ / 349 kcal
<b>Grasso</b>	33 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	13 g
<b>Carboidrati</b>	0,5 g
<b>di cui zuccheri</b>	<0,5 g
<b>Proteine</b>	12 g
<b>Sale</b>	2,2 g

**2. Durata di conservazione:**

Tagliata a fette e conservata in confezioni non aperte in atmosfera modificata: 60 giorni

Affettato, in confezione sottovuoto non aperta: 60 giorni

**3. Condizioni di conservazione:**

A temperature tra 0° C e + 5 C °

**Inizio validità: 07.02.2023.****Fine della validità:****Edizione: 1.4****B72****4. Contrassegno del prodotto alimentare (bozza del testo dell'etichetta):****5634: BOZZA DEL TESTO DELL'ETICHETTA BIZERBA DELLA  
PANCETTA AFFUMICATA AFFETTATA CON GAS PROTETTIVO DA 180  
GR****Prodotto da:** KOMETA 99 Zrt 7400 Kaposvár , Pécsi u. 67-69.**PANCETTA ÍNYENC KOMETA  
affumicato, semicotto, affettato,  
confezionato in atmosfera modificata  
Contiene acqua aggiunta****Ingredienti:** pancetta di maiale senza pelle (92%), acqua, sale, cloruro di potassio, stabilizzanti (trifosfati, difosfati), destrosio, gelificante (alga Euchema lavorata), antiossidante (ascorbato di sodio), spezie, aroma naturale, conservante (nitrito di sodio).**Durata di conservazione:** giorno/mese/anno (conservato in confezione integra fino alla data indicata)**Temperatura di stoccaggio e trasporto:** tra 0° C e +5° C

Se conservato alla temperatura prescritta, consumare entro 2 giorni dall'apertura, dopo un accurato riscaldamento.

Inizio validità: 07.02.2023.

Fine della validità:

Edizione: 1.4

**B72**

**Peso netto: 180 g**



**Prodotto in Ungheria.**

**L'origine della carne di maiale è l'UE.**

<b>Valore nutritivo medio in 100 g di prodotto</b>	
<b>Energia</b>	1440 kJ / 349 kcal
<b>Grasso</b>	33 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	13 g
<b>Carboidrati</b>	0,5 g
<b>di cui zuccheri</b>	<0,5 g
<b>Proteine</b>	12 g
<b>Sale</b>	2,2 g



Codice di imballaggio: **19**

**Codice a barre EAN del prodotto: 599 80020 3647 7**

**KOMETA**

ANNO 1999

Útravaló minden generációnak

## SCHEDA TECNICA

### PANCETTA

TL: 270-02/2023

Inizio validità: 07.02.2023.

Fine della validità:

Edizione: 1.4

B72



KOMETA 99 Zrt

6/9

**KOMETA 99 Zrt.**  
7400 Kaposvár, Pécsi u. 67-69.  
Adószám: 13749619-2-14  
(26.)

*Köste Szabó*

Technológia és termékfejlesztés

**KOMETA**

ANNO 1999

Útravaló minden generációnak

**SCHEMA TECNICA****PANCETTA**

TL: 270-02/2023

**Inizio validità: 07.02.2023.****Fine della validità:****Edizione: 1.4****B72****5691: BOZZA DEL TESTO DELL'ETICHETTA BIZERBA DELLA  
PANCETTA AFFUMICATA AFFETTATA CON GAS PROTETTIVO DA 500  
GR****Prodotto da:** KOMETA 99 Zrt 7400 Kaposvár , Pécsi u. 67-69.**PANCETTA AFFUMICATA  
affumicato, semicotto, affettato,  
confezionato in atmosfera modificata  
Contiene acqua aggiunta****Ingredienti:** pancetta di maiale senza pelle (92%), acqua, sale, cloruro di potassio, stabilizzanti (trifosfati, difosfati), destrosio, gelificante (alga Euchema lavorata), antiossidante (ascorbato di sodio), spezie, aroma naturale, conservante (nitrito di sodio).**Durata di conservazione:** giorno/mese/anno (conservato in confezione integra fino alla data indicata)**Temperatura di stoccaggio e trasporto:** tra 0° C e +5° C

Se conservato alla temperatura prescritta, consumare entro 2 giorni dall'apertura, dopo un accurato riscaldamento.

**Peso netto: 500 g****Prodotto in Ungheria.****L'origine della carne di maiale è l'UE.**

KOMETA 99 Zrt

7/9

**KOMETA 99 Zrt.**  
7400 Kaposvár, Pécsi u. 67-69.  
Adószám: 13749619-2-14  
(26.)

Technológia és termékfejlesztés

Inizio validità: 07.02.2023.

Fine della validità:

Edizione: 1.4

B72

Valore nutritivo medio in 100 g di prodotto	
Energia	1440 kJ / 349 kcal
Grasso	33 g
di cui acidi grassi saturi	13 g
Carboidrati	0,5 g
da cui gli zuccheri	<0,5 g
Proteine	12 g
Il sale	2,2 g

Codice di imballaggio: **19**Codice a barre EAN del prodotto: **599 80020 5154 8**



**Inizio validità: 07.02.2023.****Fine della validità:****Edizione: 1.4****B72**

**4275: BOZZA DEL TESTO DELL'ETICHETTA BIZERBA DELLA  
PANCETTA AFFUMICATA AFFETTATA CON GAS PROTETTIVO DA c.ca  
1000 GR**

**Prodotto da:** KOMETA 99 Zrt 7400 Kaposvár , Pécsi u. 67-69.

**PANCETTA  
affumicato, semicotto, affettato, sottovuoto  
Contiene acqua aggiunta**

**Ingredienti:** pancetta di maiale senza pelle (92%), acqua, sale da cucina, cloruro di potassio, stabilizzanti (trifosfati, difosfati), destrosio, gelificante (alga eucheuma lavorata), antiossidante (ascorbato di sodio), spezie, aroma naturale, conservante (nitrito di sodio).

KOMETA 99 Zrt

9/9

**KOMETA 99 Zrt.**  
7400 Kaposvár, Pécsi u. 67-69.  
Adószám: 13749619-2-14  
(26.)

*Köste Szabolcs*

**Inizio validità: 07.02.2023.****Fine della validità:****Edizione: 1.4****B72****Durata di conservazione: giorno/mese/anno** (conservato in confezione integra fino alla data indicata)**Temperatura di stoccaggio e trasporto:** tra 0° C e +5° C

Se conservato alla temperatura prescritta, consumare entro 2 giorni dall'apertura, dopo un accurato riscaldamento.

**Peso netto: ..... g**HU  
62  
EK**Prodotto in Ungheria.****L'origine della carne di maiale è l'UE.**

Valore nutritivo medio in 100 g di prodotto	
<b>Energia</b>	1440 kJ / 349 kcal
<b>Grasso</b>	33 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	13 g
<b>Carboidrati</b>	0,5 g
<b>da cui gli zuccheri</b>	<0,5 g
<b>Proteine</b>	12 g
<b>Il sale</b>	2,2 g

**Codice peso EAN del prodotto: 284275**