



**LATTERIA MORTARETTA**  
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

## **LABORATORIO CARNI**

### **PANCETTA ARROTOLATA**

#### **1 – Definizione**

La pancetta si ricava dal ventre del maiale. Viene salata, arrotolata, legata con corda spago e stagionata.

#### **2 – Ingredienti**

- carne suina
- sale
- aromi naturali
- antiossidante E300 (acido ascorbico)
- conservanti: E252 (nitrato di potassio), E250 (nitrito di sodio)
- starter liofilizzati

#### **3 – Caratteristiche chimiche**

Secondo decreto ministeriale 27/02/96 n.209

#### **4 – Caratteristiche microbiologiche**

Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 50 u.f.c./g
Anaerobi solfito riduttori	< 10 u.f.c./g

#### **5 – Etichettatura**

Una placca in alluminio di colore ARGENTO riporta:

- la denominazione: PANCETTA - Latteria Mortaretta S.r.l. Reggiolo RE
- gli ingredienti: suino, sale, aromi naturali, antiossidante E300 (acido ascorbico), conservanti E252 (nitrato di potassio) e E250 (nitrito di sodio)
- da vendere a peso
- da consumarsi preferibilmente entro 4 mesi. Conservare in frigorifero da 0 a +4°C
- prodotto il .....



**LATTERIA MORTARETTA**  
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

**LABORATORIO CARNI**

Altre informazioni sul prodotto

<b>PESO MEDIO</b>	<b>SHELF-LIFE A 4°C</b>	<b>DESTINAZIONE</b>
2 kg	4 mesi	Spaccio aziendale Rivenditori Pizzerie/Ristoranti



**LATTERIA MORTARETTA**  
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

## **LABORATORIO CARNI**

### **PANCETTA STESA**

#### **1 – Definizione**

La pancetta si ricava dal ventre del maiale. Viene opportunamente salata, e stagionata.

#### **2 – Ingredienti**

- carne suina
- sale
- aromi naturali
- antiossidante E300 (acido ascorbico)
- conservanti: E252 (nitrato di potassio), E250 (nitrito di sodio)
- starter liofilizzati

#### **3 – Caratteristiche chimiche**

Secondo decreto ministeriale 27/02/96 n.209

#### **4 – Caratteristiche microbiologiche**

Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 50 u.f.c./g
Anaerobi solfito riduttori	< 10 u.f.c./g

#### **5 – Etichettatura**

Una placca in alluminio di colore ARGENTO riporta:

- la denominazione: PANCETTA - Latteria Mortaretta S.r.l. Reggiolo RE
- gli ingredienti: suino, sale, aromi naturali, antiossidante E300 (acido ascorbico), conservanti E252 (nitrato di potassio) e E250 (nitrito di sodio)
- da vendere a peso
- da consumarsi preferibilmente entro 4 mesi. Conservare in frigorifero da 0 a +4°C
- prodotto il .....



**LATTERIA MORTARETTA**  
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

**LABORATORIO CARNI**

Altre informazioni sul prodotto

<b>PESO MEDIO</b>	<b>SHELF-LIFE A 4°C</b>	<b>DESTINAZIONE</b>
2 kg	4 mesi	Spaccio aziendale Rivenditori Pizzerie/Ristoranti