



**SCHEMA TECNICA PRODOTTO**  
**N41F - PANCETTA TESA DOPPIA AFFUMICATA A FETTE CALIBRATA 300**  
**g**

Rev. 13 del 04/08/2025  
pag 1 di 6



F.lli Veroni fu Angelo s.p.a.  
V.le Saltini 15/17 – 42015 Correggio (RE)

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà della Veroni S.p.A. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

## N41F - PANCETTA TESA DOPPIA AFFUMICATA A FETTE CALIBRATA 300 g

Rev. 13 del 04/08/2025  
pag 2 di 6

# N41F

**CODICE ARTICOLO**  
**Product code**

# N41F

**Denominazione commerciale**  
**Trade name**

Pancetta tesa doppia affumicata a fette calibrata 300 g  
Smoked double pork belly bacon in slices calibrated 300 g

**Denominazione di vendita**  
**Sale name**

Pancetta tesa affumicata a fette  
Smoked flat pancetta in slices

**Descrizione**  
**Description**

Pancetta prodotta con carni suine selezionate, tradizionalmente lavorate ed affumicate. Il prodotto viene poi affettato e confezionato in atmosfera protettiva.

Pancetta bacon produced from selected pork cuts, traditionally processed and smoked. The product is then sliced and packaged in a protected atmosphere.

**Peculiarità prodotto**  
**Product details**

Prodotto senza polifosfati aggiunti, senza lattosio e derivati del latte, senza glutammato monosodico aggiunto, senza glutine.

Product without added polyphosphates, no lactose or dairy products, no added glutamate, gluten free.

**Codice GTIN prodotto**  
**Product GTIN code**

8005573002521  
8005573002521

**Codice GTIN imballo**  
**Packaging GTIN code**

08005573015569  
08005573015569

**Codice INTRASTAT**  
**INTRASTAT code**

1602.4210  
1602.4210

**Destinazione d'uso**  
**Intended market**

Pubblico generale ad eccezione di soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati in etichetta o con particolari condizioni prescrittive mediche.

General public, with the exception of those with allergies to, and/or intolerances of any ingredients listed on the label, or who are advised to avoid such products for medical reasons.

**Modalità d'uso**  
**Usage guidelines**

**Prodotto da consumarsi previa cottura**  
**Cook before eating**

**Ingredienti**  
**Ingredients**

Pancetta di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, conservanti: E250. (Affumicato con legno di faggio).

Pork belly, salt, dextrose, spices, natural flavourings, preservatives: E250. (Smoked with beechwood).

**Origine della carne**  
**Meat Origin**

Comunità Europea  
EU

**OGM (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)**

Il prodotto non è GM, non contiene OGM e non deriva da organismi geneticamente modificati.

**GMOs (Regulation EC 1829/2003 and 1830/2003)**

Non-GM product: free from GMOs and GMO derivatives.

**Radiazioni ionizzanti (Rif. Dir. 99/2/CE e 93/3/CE)**

Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti ionizzanti  
This product has not been treated with ionising radiation, nor does it contain ingredients that have undergone ionising treatment

**Treatment with ionising radiation(Directives 99/2/EC and 93/3/EC)**

|                                                                                  |                                                                                                                                                                               |                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b></p> <p align="center"><b>N41F - PANCETTA TESA DOPPIA AFFUMICATA A FETTE CALIBRATA 300</b></p> <p align="center"><b>g</b></p> | <p align="right">Rev. 13 del 04/08/2025<br/>pag 3 di 6</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|

## INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI (secondo la Dir. 2003/89/CE e successive modifiche ed integrazioni) ALLERGEN INFORMATION (in accordance with Directive 2003/89/EC and subsequent amendments)

| Ingrediente o sub-ingrediente<br>Ingredient or sub-ingredient                                                                                                                                                                                                 | Presente<br>Present | Assente<br>Absent | Cross-contaminazione<br>Cross-contamination |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|---------------------------------------------|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.<br>Cereals that contain gluten (wheat, rye, barley, oats spelt, Kamut or hybrid strains), and their derivatives.                           |                     | X<br>X            | NO<br>NO                                    |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei<br>Shellfish and products containing shellfish                                                                                                                                                                       |                     | X<br>X            | NO<br>NO                                    |
| Uova e prodotti a base di uova<br>Egg and products containing egg                                                                                                                                                                                             |                     | X<br>X            | NO<br>NO                                    |
| Pesce e prodotti a base di pesce<br>Fish and products containing fish                                                                                                                                                                                         |                     | X<br>X            | NO<br>NO                                    |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi<br>Peanuts and products containing peanuts                                                                                                                                                                             |                     | X<br>X            | NO<br>NO                                    |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)<br>Milk and milk-based products (including lactose)                                                                                                                                                       |                     | X<br>X            | NO<br>NO                                    |
| Soia e prodotti a base di soia<br>Soy and products containing soy                                                                                                                                                                                             |                     | X<br>X            | NO<br>NO                                    |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati<br>Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia) and their derivatives |                     | X<br>X            | NO<br>NO                                    |
| Sedano e prodotti a base di sedano<br>Celery and products containing celery                                                                                                                                                                                   |                     | X<br>X            | NO<br>NO                                    |
| Senape e prodotti a base di senape<br>Mustard and products containing mustard                                                                                                                                                                                 |                     | X<br>X            | NO<br>NO                                    |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo<br>Sesame seeds and products containing sesame seeds                                                                                                                                                       |                     | X<br>X            | NO<br>NO                                    |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2<br>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l in the form of SO2                                                        |                     | X<br>X            | NO<br>NO                                    |
| Lupini e prodotti a base di lupini<br>Lupin beans and products containing lupin beans                                                                                                                                                                         |                     | X<br>X            | NO<br>NO                                    |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi<br>Molluscs and products containing molluscs                                                                                                                                                                         |                     | X<br>X            | NO<br>NO                                    |

## INFORMAZIONI SENSORIALI TASTING NOTES

|                                                      |                                                                            |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspetto esterno</b><br>External appearance        | Vaschetta termoformata a marchio Veroni<br>Thermoformed tray brand Veroni  |
| <b>Aspetto della fetta</b><br>Appearance when sliced | Magro rosso e grasso bianco perlaceo<br>Red lean meat and pearly-white fat |
| <b>Profumo</b>                                       | Tipico con decisa nota di affumicatura                                     |
| <b>Aroma</b>                                         | Typical with strong smoke notes                                            |
| <b>Sapore</b>                                        | Caratteristico, saporito                                                   |
| <b>Flavour</b>                                       | Typical, tasty                                                             |

F.lli Veroni fu Angelo s.p.a.  
V.le Saltini 15/17 – 42015 Correggio (RE)

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà della Veroni S.p.A. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**N41F - PANCETTA TESA DOPPIA AFFUMICATA A FETTE CALIBRATA 300**  
**g**

Rev. 13 del 04/08/2025  
pag 4 di 6

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**  
**NUTRITIONAL CONTENT**

|                    |                |
|--------------------|----------------|
|                    | 1279 kJ/100 g  |
| Valore energetico  | 308 kcal/100 g |
| Energy             | 1279 kJ/100 g  |
|                    | 308 kcal/100 g |
| Grassi             | 23 g/100 g     |
| Fat                | 23 g/100 g     |
| di cui saturi      | 9,2 g/100 g    |
| of which saturates | 9,2 g/100 g    |
| Carboidrati        | 1,2 g/100 g    |
| Carbohydrates      | 1,2 g/100 g    |
| di cui zuccheri    | 0,5 g/100 g    |
| of which sugars    | 0,5 g/100 g    |
| Proteine           | 24 g/100 g     |
| Protein            | 24 g/100 g     |
| Sale               | 3,4 g/100 g    |
| Salt               | 3,4 g/100 g    |

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**  
**MICROBIOLOGICAL CONTENT**

|                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| Escherichia coli                 | < 10 UFC/g     |
| Escherichia coli                 | < 10 CFU/g     |
| Clostridi solfito riduttori      | < 10 UFC/g     |
| Sulphite reducing clostridia     | < 10 CFU/g     |
| Stafilococchi coagulasi positivi | < 100 UFC/g    |
| Coagulase-positive staphylococci | < 100 CFU/g    |
| Salmonella                       | assente in 25g |
| Salmonella                       | absent in 25g  |
| Listeria monocytogenes           | assente in 25g |
| Listeria monocytogenes           | absent in 25g  |

**INFORMAZIONI DI CONSERVAZIONE STORAGE AND PERISHABILITY**

|                                               |                            |
|-----------------------------------------------|----------------------------|
| TMC                                           | 90 d                       |
| Shelf life                                    | 90 days                    |
| Shelf life minima garantita alla consegna     | 2/3 del TMC                |
| Minimum shelf life guaranteed at the delivery | 2/3 of MDT                 |
| Modalità di conservazione                     | Conservare a +2 °C / +4 °C |
| Storage instructions                          | Store at +2 / +4 °C        |

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE PRODUCT CHARACTERISTICS**

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pezzatura media                          | 300 g                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Average weight                           | 300 g                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| N° fette per confezione                  | 18 ± 2                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| N° of Slices                             | 18 ± 2                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Dimensioni cm (L x p x h)                | 19 x 23,5 x 1,5                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Dimensions in cm (L x w x h)             | 19 x 23,5 x 1,5                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Modalità di confezionamento              | Prodotto confezionato in atmosfera protettiva                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Packaging method                         | Packaged in a protective atmosphere                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Caratteristiche imballaggio primario     | Vaschetta in materiale plastico termoformata                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Primary packaging                        | Plastic thermoformed tray                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Idoneità imballo primario                | Veroni S.p.A. dichiara che gli imballaggi primari utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono idonei al contatto con prodotti alimentari in conformità alle seguenti normative: D.M. 21/03/1973 e s. m., Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 e s.m., Reg. CE 10/2011 e s.m.               |
| Suitability of primary packaging         | Veroni S.p.A. hereby declares that the primary packaging used is suitable for contact with food products, in accordance with the following regulations: Italian Ministerial Decree 21/03/1973 and amendments, EU Regulations. EC 1935/2004, EC 2023/2006 and amendments, EC 10/2011 and amendments |
| Caratteristiche imballaggio secondario   | Scatola di cartone                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Secondary packaging                      | Cardboard box                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Caratteristiche imballaggio di trasporto |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Suitability of transport packaging       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

**INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD STANDARD LOGISTICAL INFORMATION**

F.lli Veroni fu Angelo s.p.a.  
V.le Saltini 15/17 – 42015 Correggio (RE)

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà della Veroni S.p.A. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.



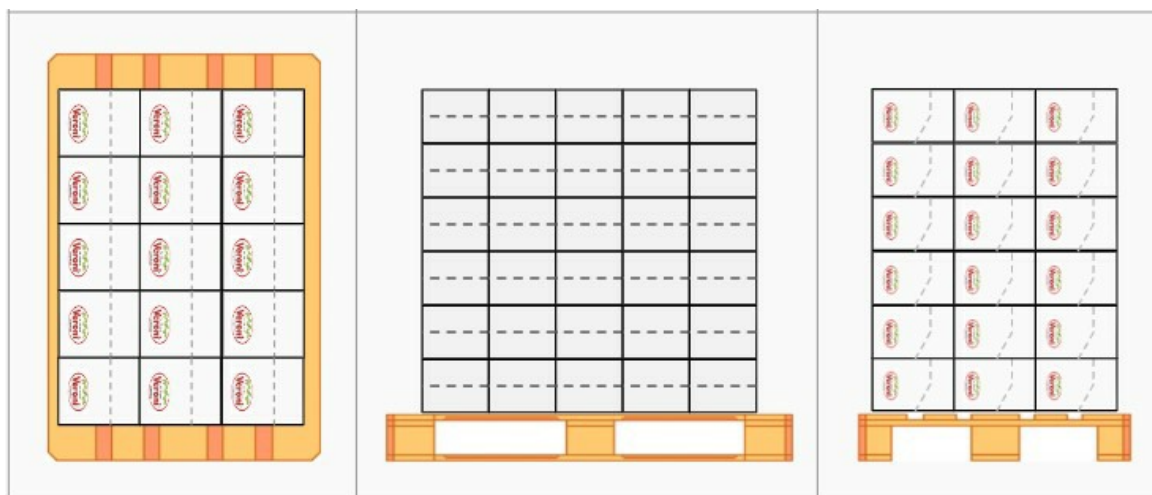
**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**N41F - PANCETTA TESA DOPPIA AFFUMICATA A FETTE CALIBRATA 300**  
**g**

Rev. 13 del 04/08/2025  
pag 5 di 6

**Quantità per imballo** 7  
**Units per box** 7

**Tipo imballo** Scatola cartone Y1085 "Nuovo Espositore/1"  
**Packaging type**  
**Dimensioni imballo cm (Lxpxh):** 20,0 x 15,5 x 24,5

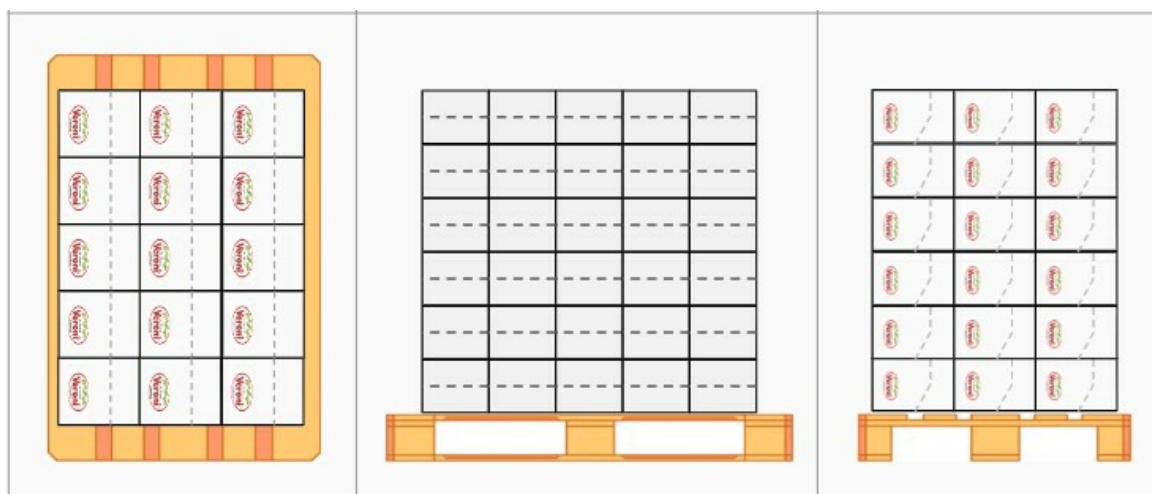
**Peso imballo:** 128 g  
**N° imballi per strato:** 15  
**N° strati per pallet:** 6  
**N° totale imballi per pallet:** 90  
**Altezza max pallet (pallet compreso):** 108,0 cm



**Cardboard box Y1085 "Nuovo Espositore/1"**

**Package dimensions, cm (LxWxH):** 20,0 x 15,5 x 24,5

**Packaged weight:** 128 g  
**No. packages per layer:** 15  
**No. layers per pallet:** 6  
**Total No. packages per pallet:** 90  
**Max. pallet height (pallet included):** 108,0 cm



**Tipo pallet** Europallet  
**Pallet type** Europallet

F.lli Veroni fu Angelo s.p.a.  
V.le Saltini 15/17 – 42015 Correggio (RE)



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

N41F - PANCETTA TESA DOPPIA AFFUMICATA A FETTE CALIBRATA 300g

Rev. 13 del 04/08/2025

pag 6 di 6

Modalità di trasportoTrasporto refrigerato

Mode of transportControlled temperature

MOTIVO DELLA REVISIONE

MOTIVO DELLA REVISIONE

| Data<br>Date | Motivazione<br>Reason |
|--------------|-----------------------|
| 04-08-2025   |                       |
| 04-08-2025   |                       |