

## Pancetta Piacentina DOP



### Composizione chimica per 100g di parte edibile

Macro		Minerali	
Parte edibile (%)	<b>100</b>	Calcio (mg)	<b>7</b>
Acqua (g)	<b>29,3</b>	Fosforo (mg)	<b>118</b>
Proteine (g)	<b>14,5</b>	Magnesio (mg)	<b>14</b>
Lipidi (g)	<b>51,1</b>	Potassio (mg)	<b>244</b>
Carboidrati (g)	<b>0,89</b>	Sodio (mg)	<b>1400</b>
Energia (kcal)	<b>521</b>	Ferro (mg)	<b>0,5</b>
		Zinco (mg)	<b>1,7</b>
		Rame (mg)	<b>0,05</b>
		Manganese (mg)	<b>0,01</b>
		Selenio (µg)	<b>10</b>
Vitamine		Acidi grassi	
Tiamina (mg)	<b>0,21</b>	Saturi totali (g)	<b>16,41</b>
Riboflavina (mg)	<b>0,06</b>	Monoinsaturi totali (g)	<b>25,48</b>
Niacina (mg)	<b>1,84</b>	Polinsaturi totali (g)	<b>6,77</b>
B6 (mg)	<b>0,07</b>		
B12 (µg)	<b>0,25</b>	Colesterolo (mg)	<b>88</b>
Vit. E (mg)	<b>0,31</b>		

### Composizione in grammi dei principali acidi grassi per 100g di parte edibile

Saturi (g)		Monoinsaturi (g)		Polinsaturi (g)	
C4:0=C10:0		C14:1	<b>0</b>	C18:2	<b>6,01</b>
C12:0	<b>0,05</b>	C16:1	<b>1,48</b>	C18:3	<b>0,26</b>
C14:0	<b>0,68</b>	C17:1	<b>0,13</b>	C20:2	<b>0,28</b>
C15:0		C18:1	<b>23,40</b>	C20:3	
C16:0	<b>10,25</b>	C20:1	<b>0,47</b>	C20:4	<b>0,22</b>
C17:0	<b>0,10</b>	C22:1	<b>0</b>	C20:5	
C18:0	<b>5,24</b>			C22:6	<b>0</b>
C20:0	<b>0,09</b>				
C22:0	<b>0</b>				

### Composizione in aminoacidi liberi per 100g di parte edibile

Lisina (mg)	<b>85</b>	Glicina (mg)	<b>27</b>	Fenilalanina (mg)	<b>33</b>
Istidina (mg)	<b>12</b>	Alanina (mg)	<b>120</b>	Triptofano (mg)	<b>16</b>
Arginina (mg)	<b>tracce</b>	Valina (mg)	<b>31</b>	Asparagina (mg)	<b>2</b>
Acido aspartico (mg)	<b>14</b>	Metionina (mg)	<b>15</b>	Glutamina (mg)	<b>5</b>
Treonina (mg)	<b>17</b>	Isoleucina (mg)	<b>23</b>	Ornitina (mg)	<b>21</b>
Serina (mg)	<b>26</b>	Leucina (mg)	<b>48</b>	Carnosina (mg)	<b>415</b>
Acido glutamico (mg)	<b>83</b>	Tirosina (mg)	<b>27</b>	Anserina (mg)	<b>30</b>

### Additivi

Nitrati (ppm)	<b>59</b>
Nitriti (ppm)	<b>ass</b>
NaCl (g/100g)	<b>3,5</b>