

GUANCIALE -Cod. SITA005-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Guancia del maiale salata, pepata e stagionata. Prodotto destinato essenzialmente alla preparazione di cibi, ottimo se tagliato sottilissimo perché presenta dei sapori molto particolari.

INGREDIENTI

Carne di suino nazionale, sale, destrosio, saccarosio, aromi, spezie. Antiossidante: E300 (acido ascorbico). Conservanti: E252 (nitrito di sodio), E250 (nitrito di sodio).

Origine della carne: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Salumi
Origine:	Italia; Regione: Toscana
Produttore:	IT 9 1179 L CE
Certificazioni:	senza glutine ne lattosio
Budello	no
Profilo sensoriale:	Prodotto confezionato con carni suine di provenienza nazionale, salate alla vecchia maniera secondo la tradizione locale, aromatizzate al profumo del sottobosco e stagionate per lunghi periodi in freschi locali.
Stagionatura:	almeno 6 mesi
Peso netto:	circa 1 kg (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 10 mesi dalla spedizione
Modalità di conservazione:	in frigo tra +0°C / +4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	627 kcal / 2625 kJ
Grassi	63,0 g
di cui saturi	25,0 g
Carboidrati	0,5 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Proteine	14,0 g
Sale	3,2 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDI

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g

Staphylococcus coagulasi +: < 10² UFC/g

Escherichia coli β -glucuronidasi +: < 10² UFC/g

Coliformi totali: < 10³ UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Il prodotto è esente da allergeni e da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP
16/03/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

