



IL GUANCIALE

SCHEDA TECNICA



DESCRIZIONE PRODOTTO

Denominazione di vendita	IL GUANCIALE
Codice prodotto	Y03
Codice etichetta	SS162
Codice semilavorato	S203
PLU	230

Materie prime utilizzate	Gola di suino fresca
Origine/ metodo di produzione	Carni provenienti da suini italiani
Stagionatura	90 giorni dalla data di salatura
Ingredienti	Carne di suino, sale, pepe, spezie, antiossidante: sodio L ascorbato E301. Conservante: sodio nitrito E250.
Peso medio	1,8-2,0 Kg.
Codice riciclo etichetta	Plastica PP5
Utilizzo / destinazione	Popolazione generica



IL GUANCIALE

SCHEDA TECNICA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, MICROBIOLOGICHE, CHIMICO-FISICHE

Caratteristiche organolettiche	La Gola stagionata ha un sapore intenso e ricco di aroma. L'interno si presenta di colore rosso chiaro (striature di magro) e rosa chiaro/bianco (parti grasse).	
Parametri microbiologici	Salmonella assente in 25 gr. Listeria monocytogenes: Reg. 2073/05. E.Coli: < 10 UFC/g Staf. Coag. Positivi: <100 UFC/g Clostridi solfito riduttori: < 10 UFC/g Enterobatteriaceae: < 10 UFC/g	
Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto	Valore energetico	689 Kcal/ 2841 KJ
	Grassi 71,5 g	Di cui acidi grassi saturi 26,0 g
	Proteine 24,0 g	Sale 4,5 g
	Carboidrati 0,0 g	Di cui zuccheri 0,0 g
Parametri chimico-fisici	pH: 5,5-6,5 Aw ≤ 0.92	

IMBALLI E PALLETTIZZAZIONE

Imballo primario	Cartellino
Codice riciclo etichetta	Plastica PP5
Imballo secondario	Cartone ondulato 20Kg larghezza 40cm, profondità 60cm, altezza 22cm
Codice riciclo imballo secondario	Cartone PAP 20
BAR CODE imballo primario	
BAR CODE imballo secondario	98033040062306
N° unità di vendita per imballo secondario	10 pezzi
N° imballi secondari per strato pallet	4 cartoni
N° strati per pallet	5 strati
N° imballi secondari per pallet	20 cartoni
Tipo pallet	EPAL
Etichetta logistica pallet	

CONSERVAZIONE E UTILIZZO

Modalità di conservazione	Luogo fresco e asciutto
Termine minimo di conservazione	150 giorni dalla data di confezionamento
Modalità di utilizzo	Da consumarsi tal quale previa rimozione della cotenna non edibile
Metodi di distribuzione	Con mezzi refrigerati



IL GUANCIALE

SCHEDA TECNICA

ALLERGENI

Sostanze vettori di allergeni	La sostanza viene utilizzata come ingrediente			La sostanza è presente nell'unità produttiva		La contaminazione crociata è possibile	
	NO	SI	ingrediente (a)	NO	SI	NO	SI
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (b)	X				X	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X			X			
Uova e prodotti a base di uova	X			X			
Pesce e prodotti a base di pesce	X			X			
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X			X			
Soia e prodotti a base di soia	X			X			
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X				X	X	
Frutta con guscio e prodotti derivati (c)	X			X			
Sedano e prodotti a base di sedano	X			X			
Senape e prodotti a base di senape	X			X			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X			X			
Anidride solforosa e solfiti (d)	X				X	X	
Lupino e prodotti a base di lupino	X			X			
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X			X			

a) Specifica dell'ingrediente che contiene l'allergene es. soia nella lecitina.

b) Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

c) Mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*).

d) In concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO₂.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI OGM

IL PRODOTTO NON È DI ORIGINE GENETICAMENTE MODIFICATA in quanto:

- Tutti i suoi componenti (compresi i coadiuvanti tecnologici ancora presenti nel prodotto finito ed i supporti e solventi di vitamine, minerali, aromi e additivi) NON sono di origine e/o di composizione Geneticamente Modificata.
- Non rientra insieme ai suoi componenti nello scopo dei Regolamenti relativi all'etichettatura ed alla rintracciabilità sugli OGM

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto ed i suoi componenti non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti