

Guanciaie

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	DENOMINAZIONE DI VENDITA	CODICE EAN	CODICE ART
GUANCIALE	CARNE SALATA STAGIONATA		

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, spezie e aromi, Zuccheri: destrosio, saccarosio, Antiossidante: Ascorbato di sodio (E301), Conservanti: Nitrito di sodio (E250), Nitrate di potassio (E252).

CARATTERISTICHE GENERALI

Stagionatura: minimo 2 mesi

Pezzatura singola a fine stagionatura: variabile – max. circa 3kg

Modalità di vendita: SOTTOVUOTO INTERA E/O A TRANCI Shelf-life: 180 GG

Modalità di conservazione: Vedi etichettatura prodotto



caratteristiche organolettiche	• Odore	La lavorazione dura in media 15/20 giorni e prevede l'utilizzo di sale marino per uso alimentare, aromi naturali e spezie tipiche, che vengono a costituire la concia e che conferiscono al prodotto finito le caratteristiche di sapidità che gli sono peculiari.
	• Colore	
	• Sapore	
	• Struttura	Consistente e compatta al taglio
caratteristiche microbiologiche	• Carica Mesofila Totale(CMT)	<5 x 10 ⁵ ufc./g
	• Enterobacteriaceae	<50 ufc/g
	• E.coli	<50 ufc/g
	• Staphilococcus coagulasi '+'	assente
	• Clostridi s.r.	<10 ufc./g
	• Salmonella spp.	Assente in 25 g
	• Listeria monocytogenes	0
caratteristiche nutrizionali	• Valore Energetico	1233 Kj – 294 Kcal
	• Proteine	20 ± 5 %
	• Carboidrati	0,3 ± 0,4 %
	• Grassi	20 ± 4 %

caratteristiche chimiche	• pH	5,3 ± 3
	• Umidità(%)	42 ± 5
	• aw(acqua libera)	0,92± 0,02
	• Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i Limiti di Legge
caratteristiche packaging	• Imballaggio	SOTTOVUOTO IN FILM PLASTICO AD ALTA BARRIERA
	• Dimensioni L*W*H*	VARIABILE IN BASE ALLA PEZZATURA
	• Pallettizzazione	NON VALUTABILE
informazioni etichettatura	Logo, Dati aziendali, Denominazione di vendita, Ingredienti, Lotto di produzione, Numero Registrazione Sanitaria, Da vendersi a peso, TMC, Modalità di conservazione.	
note	<p>Per la produzione della referenza, si utilizzano esclusivamente carni di provenienza nazionale, così come è possibile evincere e documentare, per ciascun lotto di produzione, dalle registrazioni effettuate in ottemperanza al Reg. CE 178/2002 (tracciabilità alimentare). È dunque possibile fornire, a richiesta, indicazioni specifiche sulle carni utilizzate per la produzione di ogni singolo lotto.</p> <p>Valori medi Valori medi per 100 grammi di prodotto.</p> <p>I valori indicati si riferiscono solo ed esclusivamente a valori medi ottenuti su cinque lotti di produzione sottoposti ad analisi fisico-chimico-microbiologico.</p>	