

	SCHEDA TECNICA <h1 style="font-family: cursive;">Guanciale</h1>	I TIPICI
	Rev. n. 2 del 01/06/2021	

CARATTERISTICHE GENERALI

DESCRIZIONE: Il guanciale si ricava dalla zona delle guance e della gola del maiale. Durante la salagione, viene insaporito con aromi e spezie e successivamente posto in apposite celle di stagionatura.

INGREDIENTI:

- Carne di suino (provenienza CE),
 - Sale,
 - Destrosio,
 - Spezie,
 - Aromi,
 - Conservanti: nitrato di potassio (E252), nitrito di sodio (E250)
- Contiene zuccheri**

PEZZATURA: circa 1,500 kg

ALLERGENI: R.CE 1169/2011 (Prodotto in stabilimento che usa “frutta a guscio”)

ALLERGENI	Nel prodotto		Nello stabilimento	
	Presenza	Assenza	Presenza	Assenza
Cereali contenente glutine e prodotti derivati		X		X
Crostacei e prodotti derivati		X		X
Uova e prodotti derivati		X		X
Pesce e prodotti derivati		X		X
Arachidi e prodotti derivati		X		X
Soia e prodotti derivati		X		X
Latte e prodotti derivati		X		X
Frutta a guscio (PISTACCHIO)		X	X	
Sedano e prodotti derivati		X		X
Senape e prodotti derivati		X		X
Sesamo e prodotti derivati		X		X
Anidride solforosa e Solfiti		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

	SCHEDA TECNICA Guanciaie	I TIPICI
	Rev. n. 2 del 01/06/2021	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
 SECONDO IL DECRETO LEGISLATIVO 16 febbraio n. 77 e s.m. e i.

<i>Valori medi su 100 g</i>		
VALORE ENERGETICO	Kcal	627
	kJ	2751
PROTEINE	g	12,1
CARBOIDRATI	g	< 0,5
di cui: ZUCCHERI	g	< 0,5
GRASSI	g	64
di cui: SATURI	g	22
SALE	g	3,2

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE
effettuate in autocontrollo sul prodotto

PARAMETRI CHIMICI	METODO DI ANALISI
AW	ISO 21807:2004
PH	ISO 2917:1999
Nitrati	Rapporti Istisan 96/34 pag. 176
Nitriti	Rapporti Istisan 96/34 pag. 176

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	METODO DI ANALISI
Conta Colonia a 30°C	ISO 4833:2003
Listeria monocytogenes	UNI EN ISO 11290-1:2005
Salmonella	UNI EN ISO 6579:2008

Laboratorio di Analisi: ACCREDIA N. 1135

C/da Piano Croce, snc - 98060 Sant'Angelo di Brolo (ME)
 P.IVA – CF. 03285520833
 Tel. 0941/560121 – info@salumificiocaputo.com

	SCHEDA TECNICA <h1 style="font-family: cursive;">Guanciale</h1>	I TIPICI
	Rev. n. 2 del 01/06/2021	

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto

SCADENZA

Dalla data di produzione: 300 gg Dalla data di consegna: minimo 150 gg

CODICE EAN

CONFEZIONAMENTO	CODICE EAN
SFUSO	2 374252 XXXXX C
SOTTOVUOTO	2 382147 XXXXX C

IMBALLO

<i>Codice prodotto</i>	<i>Confezionamento</i>	<i>Pezatura circa</i>	Imballo n. 1 mm 386 x 285 x 120		Imballo n. 2 mm 380 x 380 x 149	
			Pz per crt	Peso crt	Pz per crt	Peso crt
50	S/V intero	Kg 1,500	3	Kg 4,500	6	Kg
50/T	S/V a metà	Kg 0,750	6	Kg 4,500	12	Kg
50/T	SV a tranci	Kg 0,300	15	Kg 4,500	30	Kg

PALLETIZZAZIONE

	Imballo N. 1	Imballo N. 2
Tipologia pallet	Eur-Epal	Eur-Epal
Dimensioni pallet	mm 1200 x 800	mm 1200 x 800
N° cartoni per strato	8	6
N° strati per pallet	6	8
Totale cartoni pallet	48	48

C/da Piano Croce, snc - 98060 Sant'Angelo di Brolo (ME)

P.IVA – CF. 03285520833

Tel. 0941/560121 – info@salumificiocaputo.com