



## SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO


Denominazione commerciale: <b>GUANCIALE SUINO AL PEPE S.V. INTERO</b>	Cod. EAN: <b>397141</b> N° Riconoscimento Stab.: <b>IT 1609 L CE</b>
Confezionamento: <b>1,55 Kg circa cad. - 8 pezzi per cartone - 12,4 Kg circa per cartone - n° 4 cartoni per piano - n° 10 piani per pallet - n° 40 cartoni per pallet</b>	Shelf -life totale = 180 gg. Shelf-life garantita alla consegna= 90 gg.

### ETICHETTATURA

Tempo medio di stagionatura: <b>45 giorni</b>	<b>Ingredienti:</b> carne di suino, sale, destrosio, zucchero, aromi Naturali. Antiossidante:E300. Conservanti:E252,E250.Può contenere tracce di LATTE e LATTOSIO. SENZA GLUTINE. CARNE ORIGINE: ITALIA
Temperatura di conservazione: <b>conservare in luogo fresco e asciutto</b>	

**Modalità d'uso:** Tal quale

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI

<b>Fisiche:</b>	<b>Sapore:</b>	gusto delicato, di pepe		
	<b>Pezzatura (prodotto finito):</b>	1,55 Kg circa		
	<b>Confezionamento:</b>	sottovuoto		
<b>Chimiche e nutrizionali (valori medi):</b>	<b>Energia:</b>	kJ/100 g	2430	<b>Foto</b> 
	<b>Energia:</b>	kcal/100 g	589	
	<b>Grassi:</b>	g/100 g	58,7	
	<b>di cui acidi grassi saturi</b>	g/100 g	20,8	
	<b>Carboidrati:</b>	g/100 g	0,7	
	<b>di cui zuccheri:</b>	g/100 g	0,4	
	<b>Proteine:</b>	g/100 g	14,5	
	<b>Umidità:</b>	g/100 g	20,5	
	<b>Sale:</b>	g/100 g	1,8	
	<b>pH</b>		5 - 5,8	
<b>Attività dell'acqua (aw)</b>		≤ 0,92		
<b>E 300 Acido ascorbico</b>	g/100 g	< 0,2		
<b>Requisiti legali:</b>	<b>E 250 Nitrito di sodio (*):</b>	mg/Kg	< 150 (come NaNO <sub>2</sub> )	
	<b>E 252 Nitrato di potassio:</b>	mg/Kg	< 150 (come NaNO <sub>3</sub> )	

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>Escherichia Coli:</b>	UFC/g	< 10
<b>Salmonella:</b>		assente in 25 g
<b>Listeria monocytogenes:</b>	UFC/g	≤ 100

### LAVORAZIONE

Il guanciale di suino scotennato e rifilato è salato e miscelato con spezie e aromi vari, successivamente, asciugato e stagionato per un tempo medio di 45 gg. Il guanciale a fine stagionatura è lavato, asciugato e cosparso in superficie con pepe. Condizioni di trasporto: ambiente fresco e asciutto.

Codice Interno 1215SV	Data aggiornamento: 01/10/21	Timbro SALUMIFICIO SORRENTINO s.r.l. Via Cuna Re di Coppe, 9/11 66030 MOZZAGROGNA (CH) Partita IVA 0202729 069 7 www.salumisorrentino.com
--------------------------	---------------------------------	--

## DICHIARAZIONE IN MATERIA DI OGM ED ALLERGENI

### PRESENZA OGM

Il Salumificio Sorrentino Srl dichiara di approvvigionarsi di materie prime, coadiuvanti tecnologici ed additivi, che non prevedono la presenza di OGM, da fornitori accuratamente selezionati.

### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Il Salumificio Sorrentino Srl dichiara la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze negli ingredienti dei propri prodotti in conformità al **Regolamento (UE) N. 1169/2011 - Allegato II**

Presenza	Assenza	Allergeni
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Crostacei e prodotti a base di crostacei
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Uova e prodotti a base di uova
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Pesce e prodotti a base di pesce
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Arachidi e prodotti a base di arachidi
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Soia e prodotti a base di soia
<input checked="" type="checkbox"/>	//	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Sedano e prodotti a base di sedano
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Senape e prodotti a base di senape
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l in termini di SO <sub>2</sub> totale
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupini e prodotti a base di lupini
//	<input checked="" type="checkbox"/>	Molluschi e prodotti a base di molluschi

#### Legenda

- **Assenza:** nessun residuo deve essere presente nell'ingrediente
- **Presenza:** qualsiasi forma di presenza anche derivata da carry over