

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SCT 01-GUANC

GUANCIALE STAGIONATO IN CONCA DI MARMO
PORK CHEEK IN MARBLE CONCH



Codice Articolo
Item Number

0216
0216

EAN code

Denominazione Legale /Usuale
Sales designation

Guanciale stagionato
Pork cheek

Denominazione
Descrittiva/Commerciale
Trading designation

Guanciale stagionato in conca di marmo
Pork cheek seasoned in marble conch

Descrizione Prodotto
Product description

Salume ottenuto dalla gola del maiale, mantenendo la cotenna e privandolo delle ghiandole, sottoposto a salatura, asciugatura e stagionatura per almeno 20 gg.
Salami obtained from the pig's throat, keeping the rind and depriving it of the glands, subjected to salting, drying and seasoning for at least 20 days.

Origine della materia prima
Origin of meat

Sono utilizzati esclusivamente suini con caratteristiche proprie del **Suino pesante italiano**.
We use only Italian pigs.

Caratteristiche Organolettiche
Organoleptic features

Consistenza morbida, vellutata e non oleosa, con profumo delicato e finemente speziato. Aspetto compatto, di colore bianco con strisce longitudinali rosse, gusto dolce e saporito.
Pork cheek has a tender, smooth and not oily texture, a delicate, lightly spiced smell. It has a white colour with longitudinal stripes red and a mild, lightly tasty flavor.

Ingredienti
Ingredients

Guanciale di suino, Sale, Spezie, Aglio, Pianta Aromatiche, Destrosio, Saccarosio, Antiossidante: E301, Conservanti: E252, E250.
Pork cheek, Salt, Spices, Garlic, Aromatic plants, Dextrose, Saccharose, Antioxidants: E301 Preservatives: E252, E250.

OGM
GMO

Assenti. Si certifica, in accordo con le dichiarazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che il prodotto menzionato non contiene ingredienti costituiti e/o derivati da organismi geneticamente modificati.
Product doesn't contain GMO.

Modalità di utilizzo
Modes of use

Affettata sottile sia a coltello che a macchina o tagliata a cubetti.
Thinly sliced or cut into small cubes

Destinazione d'uso /
Limitazioni al consumo
Destination of use/
Consumption restrictions

Prodotto da consumare tal quale.
Non sono individuabili a priori categorie di consumatori alle quali debba essere precluso.
Ready to be consumed.
The product is not restricted to any consumer categories.

Riferimenti normativi

Law Ref.

Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004.
Le caratteristiche microbiologiche dei prodotti in seguito indicate sono conformi al Reg. 2073/2005 e s.m.i.
I contaminanti chimici, i residui fitosanitari ed i residui farmacologici sui prodotti sono conformi rispettivamente ai Reg. 1881/2006 e s.m.i, Reg. 396/2005 e s.m.i, e Reg. 470/2009 e s.m.i.

Confezione

First Packaging

Disponibile in confezioni sottovuoto o in buste termoretraibili da circa 300 g a 2,5 kg.
The Product is available in vacuum packs or shrink packaging films from 300 gr to 2,5kg.

Palletizzazione Pallet	Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi. Standard pallet type EUR or EPAL.	
Modalità / Trasporto / Tempi di conservazione Transport and storage times	Conservare a Temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Suggestive temperature: +0°C - +4°C. Trasporto Refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Refrigerated transport: suggestive temperature +0°C-+4°C. Da consumare preferibilmente entro 180 giorni dalla data di confezionamento. To be eaten preferably within 180 days from the packaging date.	
Etichettatura Labeling	Conforme al Regolamento CE 1169/2011. Complies with EC Regulation 1169/2011	
Caratteristiche microbiologiche del prodotto durante il periodo di conservabilità Microbiological Profile	Listeria monocytogenes : In ciascuna di 5 Aliquote: < 10 ² UFC / g In each of 5 Aliquots :< 10² UFC/ g. Salmonella spp. : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g. In each of 5 Aliquots : Absent / 25 g	
Caratteristiche microbiologiche del prodotto in uscita dello stabilimento Microbiological Profile	Stafilococchi Coagulasi Positivi : In 1 Aliquota: < 10 ² UFC / g In 1 aliquot < 5 x 10 UFC / g	
Caratteristiche chimico fisiche / Nutrizionali Nutritional profile	aW	Valore medio/ Average value :0,81
	pH	Valore medio/ Average value :5,50
	Valore Energetico/ Energy value	2801 KJ /100 g 680 Kcal / 100g
	Grassi/ Fats Di cui Acidi grassi saturi/ of which saturated fat acids	71,40 g / 100g 26,22 g / 100g
	Carboidrati/ Carbohydrates Di cui Zuccheri/ of which sugars	0,60 g / 100g 0,17 g / 100g
	Proteine/ Proteins	8,79 g / 100g
	Sale/ Salt	1,82 g / 100g
ALLERGENI/ ALLERGENS		PRESENZA DELL'ALLERGENE NEL PRODOTTO PRESENCE OF ALLERGENE IN THE PRODUCT
		SI / NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati Cereals containing gluten and derived products: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains		NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products based on crustaceans		NO
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and egg products		NO
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and fish products		NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products based on mollusc		NO
Lupino e prodotti a base di lupino/ Lupine and lupine-based products		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut-based products		NO
Soia e prodotti a base di soia/ Soy and soy products		NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/ Milk and milk products (including lactose)		NO

Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale, noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) Fruit with shell and derived products	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and celery-based products	NO
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and mustard-based products	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seeds and products based on sesame seeds	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO2 Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 ml / l expressed as SO2	NO
Prodotto da: La Bottega di Adò s.r.l. Sede Legale e di Stabilimento: Via Nerino Garbuio snc , comparto 47R , 54038 Montignoso (MS) P.IVA e C.F: 00544200454 Riconoscimento CE: IT J7H46 CE Contatti telefonici: (+39) 0585/348315 o 0585/821279 Fax: 0585/821279 Indirizzi e-mail: Segreteria: anna@labottegadiado.com , gabriele@labottegadiado.com Ufficio Qualità: ale@labottegadiado.com	Approvazione