

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SCT 01-GUANCTP

**GUANCIALE STAGIONATO IN CONCA DI
MARMO TRANCIO
PORK CHEEK IN MARBLE CONCH**



Codice Articolo Item Number	0216P 0216P	EAN code	2783035
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 whit longitudinal stripes red and a mild, lightly tasty flavor.		
Ingredienti Ingredients	Guanciale di suino, Sale, Spezie, Aglio, Piante 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 700 g. The Product is available in vacuum packs or shrink packaging films from 300 gr to 700 g.		

Pallettizzazione 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 in luogo fresco ed asciutto. Keep in a cool and dry place. 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 dallo 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 (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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
--	---------------------