

	La Bottega di Adò s.r.l.		REV 0	26/02/2024
	SCHEDA TECNICA PRODOTTO			SCT 01-FG
FETTE DI GUANCIALE STAGIONATO IN CONCA DI MARMO SLICES OF CHEEK SEASONED IN MARBLE CONCH				
Codice Articolo Item number	0216F	EAN code	2173760	
Denominazione Legale /Usuale	Guanciale stagionato Pork Cheek seasoned			
Denominazione Descrittiva/Commerciale	Fette di guanciale stagionato in conca di marmo Slices of cheek seasoned in marble conch			
Descrizione Prodotto Product description	Salume ottenuto dalla gola del maiale, privandolo della cotenna e delle ghiandole, sottoposto a salatura, asciugatura e stagionatura per almeno 40 gg. Cured meat obtained from the pig's throat, removing the rind and glands, subjected to salting, drying and maturing for at least 40 days.			
Origine Della Materia Prima Origin of meat	Italia. Suini nati, allevati e macellati in Italia. Pigs born, raised and slaughtered in ITALY			
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.			
Caratteristiche Merceologiche Product features	Il prodotto si presenta in fette rettangolari spesse circa 1,5 cm. The product comes in rectangular slices approximately 1.5 cm thick.			
Ingredienti Ingredients	Guanciale di suino, Sale, Spezie, Piante Aromatiche, Aglio, Destrosio, Saccarosio, Antiossidante: E301, Conservanti: E252, E250. Pork cheek, Salt, Spices, Garlic, Aromatic plants, Dextrose, Saccharose, AntioxidantsE301 Preservatives: E250, 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	Tagliato a cubetti o in strisce sottili. Cut into cubes or thin strips.			
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 successive modifiche. I contaminanti chimici, i residui fitosanitari ed i residui farmacologici sui prodotti sono conformi rispettivamente ai Reg. 2023/915, Reg. 396/2005 e Reg. 470/2009 e successive modifiche.			

Confezione	Disponibile in confezioni da due fette in buste termoretraibili da circa 220 g. I prodotti utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto alimentare secondo i Reg.: 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e successive modifiche.				
Product packaging	Available in packs of two slices in shrink bags of approximately 220 g.				
Imballo	In cartone ondulato:				
	Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet
	37x27x16 cm³	20 pezzi	8 cartoni	8 strati	64 cartoni
	* Modificabile in base alle richieste del Cliente.				
Pallettizzazione	Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi.				
Pallet					
Modalità, Trasporto e Tempi Di Conservazione	Conservare in frigo tra +0°C e +4°C. Trasporto Refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Da consumare preferibilmente entro 120 giorni dalla data di confezionamento. Suggestive temperature: +0°C-+4°C. Refrigerated transport: suggestive temperature +0°C-+4°C. To be eaten preferably within 120 days from the packaging date.				
Mode, Transport and storage times					
Etichettatura	Conforme al Regolamento CE 1169/2011.				
Labeling	Complies with EC Regulation 1169/2011.				
Caratteristiche microbiologiche del prodotto durante il periodo di conservabilità	Listeria monocytogenes : In ciascuna di 5 Aliquote: < 10 ² UFC / g In each of 5 Aliquots :< 10 ² UFC/ g. Salmonella spp. : In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g. In each of 5 Aliquots : Absent / 25 g				
Microbiological Profile					
Caratteristiche microbiologiche del prodotto in uscita dallo stabilimento	Stafilococchi Coagulasi Positivi : In 1 Aliquota: < 10 ² UFC / g In each of 5 Aliquots : < 10 ² UFC / g				
Microbiological Profile					
Caratteristiche Chimico Fisiche / Nutrizionali	aW		Valore medio:0,81		
	pH		Valore medio:5,50		
	Valore Energetico/ Energy value		680 Kcal / 100g 2801 KJ /100 g		
	Grassi/ Fats Di cui Acidi grassi saturi/ of which satured 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		
			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/ <i>Molluscs and products based on mollusc</i>	NO
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupine and lupine-based products</i>	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and peanut-based products</i>	NO
Soia e prodotti a base di soia/ <i>Soy and soy products</i>	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/ <i>Milk and milk products (including lactose)</i>	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>) <i>Fruit with shell and derived products</i>	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and celery-based products</i>	NO
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and mustard-based products</i>	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products based on sesame seeds</i>	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO2 <i>Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 ml / l expressed as SO2</i>	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