



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	SCHEDA TECNICA PRODOTTO GUANCIALE DI GOLA TAGLIATO A META'	Data em.	19/10/2020
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rev.	06

PRODOTTO

Guanciale stagionato.

DESCRIZIONE D'USO

Salume stagionato da consumarsi affettato.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, aromi naturali, pepe bianco e aglio in polvere.

ALLERGENI

Non contiene allergeni.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare alla temperatura di 0°/+6° C

TMC

180 giorni.

NUMERO DI RICONOSCIMENTO

IT 1016 L

LAVORAZIONE

La lavorazione dura in media 15/20 giorni e prevede l'utilizzo di sale marino per uso alimentare, aromi naturali, spezie, aglio e pepe in polvere, che vengono a costituire la concia e che conferiscono al prodotto finito le caratteristiche di sapidità che gli sono tipiche.

STAGIONATURA

Minimo 3 mesi.

CONFEZIONAMENTO

Sottovuoto.

PEZZATURA

kg. 0,7/1,3.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E.coli beta-coagulasi ufc/a inf. a 10
Stafilococchi coagulasi +(a 37°C) ufc/g inf. a 10
Salmonella spp. Assente in 25 g
L. monocytogenes (a 37°C) assente in 25 g
Aw 0,877

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 grammi	
Energia kJ/kcal	2698KJ/655Kcal
Grassi	68,10 gr.
di cui acidi grassi saturi	23,0 gr.
Carboidrati	< 0,5 gr.
di cui zuccheri	< 0,5 gr.
Proteine	10,5 gr.
Sale	3,60 gr.

PALLETTIZZAZIONE

Misure prodotto: cm 12 x 14 x 9
Misure cartone: cm 36 x 51 x 21 (h)
N. pezzi per cartone: 12
Composizione del pallet: n. 4 cartoni per strato, n. 6 strati
Ingombro massimo con pallet: cm 80 x 120 x 141 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

