



## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> <b>GUANCIALE DI GOLA STAGIONATO</b>	Data em.	20/03/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rev.	05

### 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 al fresco.

### TMC

Il prodotto non ha scadenza.

### 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

Prodotto intero sfuso.

### PEZZATURA

kg. 1,5/2,5

### 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 28 x 9  
Misure cartone: cm 36 x 51 x 21 (h)  
N. pezzi per cartone: 6  
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

